

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
ветеринарной медицины

доцент А. И. Невченко
22 апреля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарный-контроль» разработана на основе ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 19. 09.2017 г. № 939..

Автор:
доцент



Н. В. Меренкова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, зоогигиены и ветсанэкспертизы, протокол № 22 от 13.04.2020 г.

Заведующий кафедрой,
д.в.н., профессор



С. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол №9 от 20.04.2020 г.

Председатель
методической комиссии,
к.в.н., доцент



М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
д.в.н., профессор



А. А. Шевченко

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятий перерабатывающих сырьё животного происхождения, птицеводства и рыбного хозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиенических условий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методах микробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состоянием производства и качеством вырабатываемой продукции, о способности микроорганизмов вызывать болезни у животных и человека, о профилактике возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней за пределами предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли, мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной микрофлоры и химических средств.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленно-

го изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

В результате изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 23.08.2018г, №547н):

ОТФ Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных:

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, А/01.6;
- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, А/02.6;
- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, А/03.6.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная форма
Контактная работа	65
в том числе:	
– аудиторная по видам учебных занятий	62
– лекции	32
– практические	30
– внеаудиторная	3
– экзамен	3
Самостоятельная работа	79
Итого по дисциплине	144

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается: на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудо- емкость(в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. 2. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». 4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». 5. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения. 6. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	2	2	6
2	Заготовка, транспорти-	ОПК-1	7	2	2	6

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	<p>ровка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов</p> <p>1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.</p> <p>4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных</p> <p>5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.</p> <p>6. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.</p> <p>7. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.</p>	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4				
3	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.</p> <p>1. Основные требования к постройке и производственным цехам.</p> <p>2. Типы и виды боенских и мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>3. Санитарно-</p>	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	2	2	8

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	гигиенические требования к производственным цехам и оборудования боенских предприятий.					
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий. 1. Предубойный контроль 2. Послеубойный контроль 3. Выход продуктов убоя животных 4. Морфологический и химический состав мяса 5. Органолептические показатели мяса	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	2	2	6
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. 2. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи 4. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	2	2	8
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазион-	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	4	2	6

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	<p>ных болезнях продуктивных животных опасных для человека</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях</p>					
7	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья</p> <p>1. Классификация шкур.</p> <p>2. Консервирование шкур и их товарная оценка.</p> <p>3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина.</p> <p>5. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья</p>	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	4	4	8
8	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях</p> <p>Методы ветеринарно-санитарного контроля.</p> <p>Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции</p>	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	4	6	6
9	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях</p> <p>1. Подготовка птицы к</p>	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	4	2	8

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудо- емкость(в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	убою и доставка на пере- работку. 2. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. 3. Вторичная переработка тушек птицы.					
10	Гигиена производства и производственный ветери- нарно- санитарный контроль молока и мо- лочных продуктов 1. Пищевое значение, фи- зико-химические и техно- логические свойства моло- ка. Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку. 2.Санитарно- гигиенический режим по- лучения ветеринарно- санитарная экспертиза мо- лока в хозяйствах, хране- ние и транспортировка. 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока боль- ных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. 4. Основы технологии и ве- теринарно-санитарная экс- пертиза молочных продук- тов.	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	4	4	8
11	Производственный ветери- нарный контроль при про- изводстве сухих животных кормов, лабораторный ана- лиз СЖК. 1.Контроль качества сырья. 2.Контроль за соблюдени- ем технологических режи- мов производства сухих животных кормов и техни- ческого жира.	ОПК-1 ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4	7	2	2	9
Итого				32	30	79

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

Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)

1. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2012.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Серёгин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серёгин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2012.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Другов Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство/ Другов Ю.С., Родин А.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015.— 441 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/12229>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4166>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
1, 2	Биология
1, 2	Анатомия животных
2	Учебная практика: общепрофессиональная практика
2, 3	Основы физиологии
3, 4	Микробиология
4	Основы животноводства

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5	Ветеринарная санитария
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Основы хирургии
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Технология переработки мяса и мясопродуктов
8	Экспертиза мяса и мясопродуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Инфекционные болезни рыб и пчёл
8	Технология переработки молока и молочных продуктов
8	Экспертиза молока и молочных продуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Инфекционные болезни рыб и пчёл
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
4-5	Гигиена воды и кормов
4-5	Гигиена животных
5-8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
7	Производственная практика: технологическая практика
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические пока- затели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов живот- ного и растительного происхождения					
ИД-1 Обес- печивает порядок определения биологиче- ского statu- са, норма- тивные об- щеклиниче- ские показа- тели органов и систем ор- ганизма жи- вотных, по- рядок про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы	Отсутствие знания по- рядка опре- деления био- логического статуса, нор- мативные общеклини- ческие пока- затели орга- нов и систем организма животных, порядок про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы мяса, про-	Фрагментарное знание порядка определения биологического статуса, норма- тивные об- щеклинические показатели ор- ганов и систем организма жи- вотных, поря- док проведения ветеринарно- санитарной экспертизы мя- са, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про-	В целом сформирован- ное, но содер- жащее отде- льные про- белы знание порядка определения биологиче- ского statu- са, норма- тивные об- щеклиниче- ские показа- тели органов и систем ор- ганизма жи- вотных, по- рядок прове- дения вете-	Сформирован- ное системати- ческое знание порядка опре- деления био- логического статуса, нор- мативные об- щеклиниче- ские показате- ли органов и систем орга- низма живот- ных, порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продук- тов убоя, пи-	Доклад, дискус- сия, тест, кейс- задания, практиче- ские кон- трольные задания, опрос.

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, не- обходимых лаборатор- ных исследо- ваний, вете- ринарно- санитарной оценки;	дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, не- обходимых лаборатор- ных исследо- ваний, вете- ринарно- санитарной оценки	дукции, в том числе после- убойного осмотра, не- обходимых ла- бораторных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки	ринарно- санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, не- обходимых лаборатор- ных исследо- ваний, вете- ринарно- санитарной оценки	щевого мясно- го сырья, мяс- ной продук- ции, в том числе после- убойного осмотра, не- обходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	
ИД-2 Обес- печивает порядок проведения ветеринар- но- санитарной экспертизы меда, моло- ка и молоч- ных продук- тов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы, в том числе осмотра, не- обходимых лаборатор- ных исследо- ваний, вете- ринарно- санитарной оценки в со- ответствии с	Отсутствие знания по- рядка прове- дения вете- ринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, раститель- ных пище- вых продук- тов, яиц до- машней пти- цы, в том числе осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных исследова- ний, ветери- нарно- санитарной оценки в со- ответствии с законода-	Фрагментарное знание порядка проведения ве- теринарно- санитарной экспертизы ме- да, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере безопас-	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание порядка про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, раститель- ных пище- вых продук- тов, яиц до- машней пти- цы, в том числе осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных ис- следований, ветеринарно- санитарной	Сформирован- ное системати- ческое знание порядка про- ведения вете- ринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера-	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
законода- тельством Российской Федерации в области ве- теринарии и в сфере без- опасности пищевой продукции;	тельством Российской Федерации в области ве- теринарии и в сфере без- опасности пищевой продукции	ности пищевой продукции	оценки в со- ответствии с законода- тельством Российской Федерации в области ве- теринарии и в сфере без- опасности пищевой продукции	ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	
ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про- дукции;					
ПКС-1.1 Знать поря- док прове- дения вете- ринарно- санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных исследования- ний, ветери- нарно- санитарной оценки	Отсутствие знания по- рядка прове- дения вете- ринарно- санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных исследования- ний, ветери- нарно- санитарной оценки	Фрагментарное знание порядка проведения ве- теринарно- санитарной экспертизы мя- са, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про- дукции, в том числе после- убойного осмотра, необ- ходимых лабо- раторных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные проб- лемы знание порядка про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, в том числе послеубой- ного осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки	Сформирован- ное системати- ческое знание порядка прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы мяса, продук- тов убоя, пи- щевого мясно- го сырья, мяс- ной продук- ции, в том числе после- убойного осмотра, необ- ходимых лабо- раторных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки	Доклад, дискус- сия, тест, кейс- задания, практиче- ские кон- трольные задания, опрос.
ПКС-1.2 Уметь про- изводить	Отсутствие знания произ- водить по- слеубойный	Фрагментарное знание произво- дить после- убойный вете-	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от-	Сформирован- ное системати- ческое знание производить	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
послеубой- ный ветери- нарно- санитарный осмотр го- лов, внут- ренних ор- ганов, туш (тушек) жи- вотных в боевских организаци- ях, специа- лизирован- ных пунктах разделки мяса охот- ничьих хо- зяйств (уго- дий) и орга- низованных местах охо- ты на диких животных с использова- нием макро- скопических методов па- тологоана- томических исследова- ний для вы- явления за- болеваний животных	ветеринарно- санитарный осмотр го- лов, внут- ренних ор- ганов, туш (тушек) жи- вотных в боевских ор- ганизациях, специализи- рованных пунктах раз- делки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организован- ных местах охоты на ди- ких живот- ных с ис- пользовани- ем макро- скопических методов па- тологоана- томических исследова- ний для вы- явления за- болеваний животных	ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних ор- ганов, туш (ту- шек) животных в боевых ор- ганизациях, специализиро- ванных пунктах разделки мяса охотничьих хо- зяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с ис- пользованием макроскопиче- ских методов патологоанато- мических ис- следований для выявления за- болеваний жи- вотных	дельные про- белы знание производить послеубой- ный ветери- нарно- санитарный осмотр го- лов, внут- ренних ор- ганов, туш (тушек) жи- вотных в боевских ор- ганизациях, специализи- рованных пунктах раз- делки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организован- ных местах охоты на ди- ких живот- ных с ис- пользовани- ем макроско- пических ме- тодов пато- логоанато- мических ис- следований для выявле- ния заболе- ваний жи- вотных	послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) жи- вотных в боев- ских организа- циях, специа- лизированных пунктах раз- делки мяса охотничьих хозяйств (уго- дий) и органи- зованных ме- стах охоты на диких живот- ных с использо- ванием макро- скопических методов пато- логоанатомиче- ских исследова- ний для выявления за- болеваний жи- вотных	
ПКС-1.3 Владеть проведени- ем ветери- нарно- санитарного осмотра мя- са и продук-	Отсутствие знания прове- дения вете- ринарно- санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пище-	Фрагментарное знание прове- дения ветеринар- но-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание проведения ветеринарно- санитарного	Сформирован- ное системати- ческое знание проведения ветеринарно- санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищево-	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
тов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции для опреде- ления воз- можности их использо- вания и необходи- мости про- ведения ла- бораторных исследова- ний	вого мясного сырья, мяс- ной продук- ции для определения возможности их использо- вания и необходимо- сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	мясной про- дукции для определения возможности их использова- ния и необхо- димости прове- дения лабора- торных иссле- дований	осмотра мяса и продуктов убоя, пище- вого мясного сырья, мяс- ной продук- ции для определения возможности их использо- вания и необходимо- сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	го мясного сы- рья, мясной продукции для определения возможности их использова- ния и необхо- димости про- ведения лабо- раторных ис- следований	
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и мо- лочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения					
ПКС-2.1 Знать поря- док прове- дения вете- ринарно- санитарной экспертизы меда, моло- ка и молоч- ных продук- тов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы, в том числе осмотра, необходи- мых лабора- торных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи-	Отсутствие зна- ния порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи-	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без-	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание порядка про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, раститель- ных пище- вых продук- тов, яиц до- машней пти- цы, в том числе осмот- ра, необхо- димых лабо- раторных ис- следований, ветеринарно- санитарной оценки в со- ответствии с	Сформированное систематическое знание порядка проведения ве- теринарно- санитарной экспертизы ме- да, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федерации в области вете- ринарии и в сфере безопас-	Доклад, дискус- сия, тест, кейс- задания, практи- ческие контроль ные за- дания, опрос.

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ствии с за- конодатель- ством Рос- сийской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасно- сти пище- вой продук- ции	щевой продук- ции	опасности пи- щевой продук- ции	законода- тельством Российской Федерации в области ве- теринарии и в сфере без- опасности пищевой продукции	ности пищевой продукции	
ПКС-2.2 Уметь опре- делять необ- ходимость и про- грамму про- ведения ла- бораторных исследова- ний меда, молока и молочных продуктов, раститель- ных пище- вых продук- тов, яиц до- машней птицы на основе ре- зультатов ветеринар- но- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринар- но- санитарной экспертизы каждого ви- да продук-	Отсутствие знания опре- делять необ- ходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на ос- нове резуль- татов ветери- нарно- санитарного осмотра и по- рядка прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Фрагментарное знание опреде- лять необхо- димость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований меда, молока и мо- лочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на ос- нове результа- тов ветеринар- но- санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветери- нарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание определять необходи- мость и про- грамму про- ведения ла- бораторных исследова- ний меда, молока и мо- лочных про- дуктов, рас- тительных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы на основе ре- зультатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка про- ведения ве- теринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Сформированное систематическое знание опреде- лять необходи- мость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований меда, молока и мо- лочных продук- тов, раститель- ных пищевых продуктов, яиц домашней пти- цы на основе результатов ве- теринарно- санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветеринар- но-санитарной экспертизы каждого вида продукции	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ции					
ПКС-2.3 Владеть осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Отсутствие знания осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Фрагментарное знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Сформированное систематическое знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресновод-	Отсутствие знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской ры-	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка проведения ветеринарно-	Сформированное систематическое знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков,	Доклад, дискус-сия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания,

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабора-торных ис-следований, ветеринар-но-санитарной оценки	бы и икры, в том числе осмотра, не-обходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	санитарной экспертизы пресновод-ной рыбы и раков, мор-ской рыбы и икры, в том числе осмот-ра, необхо-димых лабо-раторных ис-следований, ветеринарно-санитарной оценки	морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	опрос
ПКС-3.2 Уметь опре-делять необходи-мость и про-грамму прове-дения лабора-торных иссле-дований пресно-водной ры-бы и раков, морской рыбы и икры на осно-ве результа-тов ветери-нарно-санитарного осмотра и порядка прове-дения ветери-нарно-санитарной экспертизы	Отсутствие знания опре-делять необ-ходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской ры-бы и икры на основе ре-зультатов ве-теринарно-санитарного осмотра и по-рядка прове-дения ветери-нарно-санитарной экспертизы	Фрагментарное знание опреде-лять необхо-димость и про-грамму прове-дения лабора-торных иссле-дований прес-новодной ры-бы и раков, морской рыбы и икры на ос-нове результа-тов ветеринар-но-санитарного осмотра и по-рядка прове-дения ветери-нарно-санитарной экспертизы	В целом сформирован-ное, но содер-жащее от-дельные про-белы знание определять необходи-мость и про-грамму прове-дения лабора-торных иссле-дований пресно-водной рыбы и раков, мор-ской рыбы и икры на ос-нове результа-тов вете-ринарно-санитарного осмотра и порядка про-ведения ве-теринарно-санитарной экспертизы	Сформированное систематическое знание опреде-лять необходи-мость и про-грамму прове-дения лабора-торных иссле-дований прес-новодной рыбы и раков, мор-ской рыбы и икры на основе результатов ве-теринарно-санитарного осмотра и по-рядка прове-дения ветери-нарно-санитарной экспертизы	
ПКС-3.3 Владеть проведени-ем ветери-	Отсутствие знания прове-дения ветери-нарно-	Фрагментарное знание прове-дения ветери-нарно-	В целом сформирован-ное, но содер-жащее от-дельные про-	Сформированное систематическое знание проведе-ния ветеринар-	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
нарно- санитарного осмотра пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оценки их доброкаче- ственности и необходи- мости про- ведения ла- бораторных исследова- ний	санитарного осмотра прес- новодной ры- бы и раков, морской ры- бы и икры для оценки их доброкаче- ственности и необходимо- сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	санитарного осмотра прес- новодной ры- бы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доб- рокачестве- нности и необ- ходимости проведения лабораторных исследований	белы знание проведения ветеринарно- санитарного осмотра пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оценки их доброкаче- ственности и необходимо- сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	но-санитарного осмотра прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оцен- ки их доброка- чественности и необходимости проведения ла- бораторных ис- следований	
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения					
ПКС-4.1 Знать методы контроля биологиче- ской без- опасности животного сырья и про- дуктов его переработки	Отсутствие знания методов контроля био- логической безопасности животного сы- рья и продук- тов его перера- ботки	Фрагментарное знание методов контроля био- логической без- опасности жи- вотного сырья и продуктов его переработки	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание методов кон- троля био- логической без- опасности жи- вотного сырья и продуктов его переработ- ки	Сформированное систематическое знание методов контроля био- логической без- опасности жи- вотного сырья и продуктов его переработки	Доклад, дискус- сия, тест, кейс- задания, практиче- ские кон- трольные задания, опрос.
ПКС-4.2 Уметь осу- ществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабаты- вающих пред- приятиях, направлен- ный на обес- печение без-	Отсутствие знания осу- ществлять ве- теринарно- санитарный контроль на перерабатыва- ющих пред- приятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи-	Фрагментарное знание осу- ществлять вете- ринарно- санитарный контроль на пе- рерабатываю- щих предприя- тиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи-	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабаты- вающих пред- приятиях,	Сформированное систематическое знаниеосущест- влять ветеринар- но-санитарный контроль на пе- рерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение без- опасности чело- века и животных от заболеваний,	

Индикаторы достижения компетен- ции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно (минималь- ный)	удовлетвори- тельно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
опасности человека и животных от заболеваний, передаваем ых через продукты убоя, и охра- ну окружаю- щей среды	вотных от за- болеваний, пе- редаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	вотных от забо- леваний, пере- даваемых через продукты убоя, и охрану окру- жающей среды	направленный на обеспече- ние безопас- ности челове- ка и животных от заболева- ний, передава- емых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	
ПКС-4.3 Владеть способностью осуществлять лабораторный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасно- сти продуктов животного происхожде- ния и продук- тов раститель- ного проис- хождения не- промышлен- ного изготов- ления для пи- щевых целей, а также кор- мов и кормо- вых добавок растительного происхожде- ния	Отсутствие знания способ- ности осу- ществлять ла- бораторный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного проис- хождения и продуктов рас- тительного происхождения непромышлен- ного изготов- ления для пи- щевых целей, а также кормов и кормовых до- бавок расти- тельного про- исхождения	Фрагментарное знание способ- ности осуществ- лять лаборатор- ный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного проис- хождения и продуктов рас- тительного про- исхождения не- промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормо- вых добавок растительного происхождения	В целом сформирован- ное, но содер- жащее от- дельные про- белы знание- способности осуществлять лабораторный и производ- ственный ве- теринарно- санитарный контроль ка- чества сырья и безопасно- сти продуктов животного происхожде- ния и продук- тов раститель- ного проис- хождения не- промышлен- ного изготов- ления для пи- щевых целей, а также кор- мов и кормо- вых добавок растительного происхожде- ния	Сформированное систематическое знание способно- сти осуществлять лабораторный и производствен- ный ветеринар- но-санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного проис- хождения и про- дуктов расти- тельного проис- хождения непро- мышленного из- готовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых доба- вок растительно- го происхожде- ния	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходи- мые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, ха- рактеризующих этапы формирования компетенций в процессе освое- ния образовательной программы

Рекомендуемая тематика докладов по курсу:

1. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза кожевенного и мехового сырья
2. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза мехового сырья.
3. Классификация, характеристика кожевенного сырья. Консервирование кожевенного и мехового сырья.
4. Пороки кожевенного и мехового сырья.
5. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья.
6. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации убойного цеха.
7. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации кишечного цеха.
8. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации жирового цеха.
9. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации колбасного цеха.
10. Структура и организация работы колбасного цеха.
11. Контроль и качество дезинфекции на фермах.
12. Контроль и качество дезинфекции на убойных пунктах.
13. Контроль и качество дезинфекции на мясокомбинатах в убойном цехе.
14. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинатах.
15. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на убойном пункте.
16. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
17. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
18. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование
19. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
20. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
21. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
22. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.
23. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса
24. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
25. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.

26. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
28. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
29. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
30. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели

Практические контрольные задания по теме: «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях».

Задание № 1

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

Задание № 2.

На Тихорецком мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Задание 3

Определить органолептическую оценку качества представленных образцов вареных, копченых, полукопченых или варено-копченых колбас по следующим показателям:

- а) упаковка и маркировка образцов, их соответствие требованиям стандарта;
- б) форма и размеры батонов, материал, из которого сделана оболочка;
- в) наличие дефектов упаковки в случае их присутствия (порезы, надорывы и т. д.);
- г) определить массу исследуемого продукта;
- д) установить внешний вид среза батона колбасы;
- е) определить запах свежерезанного фарша колбасы, а затем запах жира;
- з) определите наличие крахмала в вареных колбасах.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

Кейс-задание

Тема: «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях».

Кейс-задача №1

Задание 1:

При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиных тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено.

1. Определить санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 2:

На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.
2. Провести санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 3:

На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено. Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Опрос

План опроса по теме «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз».

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии срезов по теме «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Как выявить природу обызвествленных включений обнаруживаемых внутри мышечных волокон?
2. Если при трихинеллоскопии в мышечных срезах внутри мышечных волокон обнаружены включения неправильной формы, то какие паразитарные заболевания надо исключить?
3. Каким методом исследования можно воспользоваться для получения достоверных результатов если на большую партию мороженой свинины в ветеринарном свидетельстве нет отметки о проведении трихинеллоскопии?

4. Как определить безвредность колбасных изделий выработанных из свинины не исследованной предварительно на трихинеллез?
5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?
6. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.
7. Биологический цикл нематоды *Trichinella spiralis*.
8. При отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?
9. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха, недоразвитых финн, саркоцист, известковых конкрементов и мышечной двустулки?
10. Зачем необходима дополнительная обработка мышечных срезов при обнаружении трихинеллеза?
11. Как используются продукты убоя?
12. Что такое «финноз»?
13. Порядок послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш при финнозе крупного рогатого скота, свиней, овец, оленей и кроликов?
14. Способы микроскопического исследования и определения жизнеспособности финн?
15. Чем отличается бычий цепень от свиного?
16. Локализация в организме финн тонкошейного цистицерка?
17. Санитарная оценка продуктов убоя при финнозах домашних животных.
18. Какими методами обеззараживается финнозное мясо домашних животных?

План опроса по теме: «Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья»

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб методику взятия смывов с производственного оборудования по теме «Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы

1. Какие сопроводительные документы оформляются на субпродукты, кровь, кишечное и эндокринное сырье и технические супродукты?
2. Назовите требования, предъявляемые к таре.
3. Как проводят органолептические исследования субпродуктов, эндокринного и кишечного сырья?
4. Назовите органолептические показатели качественных субпродуктов и кишечного сырья, годных к использованию без ограничений.
5. Как проводят клеймение субпродуктов и шкур?

6. Как перерабатывается кровь от больных животных?

Тесты

Пример тестовых заданий по теме: « Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве»

1 Сопоставить вид рыб с местами распределения жира в их теле:

L1: Треска

L2: Судак

L3: Вобла

L4:

R1: Печень

R2: Вокруг внутренних органов

R3: Под кожей и в брюшной полости

R4: В мышцах

2 Ядовитые промысловые рыбы подразделяются на (2 ответа) :

+: постоянно ядовитых

+: временно ядовитых

-: полностью ядовитых

-: частично ядовитых

3 Соответствие показателей сырого молока, предназначенного для производства продуктов диетического питания, предъявляемым требованиям:

L1: Количество колоний мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов

L2: Показатель термоустойчивости по алкогольной пробе

L3:

L4:

R1: не более 5×10 КОЕ в 1 см³

R2: не ниже II группы

R3: не менее 5×10^6 в 1 см³

R4: не ниже I группы

4 Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более чем:

+: 24 часа

-: 36 часов

-: 12 часов

-: 72 часа

5 Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95%, называется ###.

+: сливочно-растительным спредом

+: сливочно-растительный спред

+: слив*чнорастительным спред*м

+: слив*чнорастительный спред

+: слив*чнорастительным спред*м

- + : слив*чно растительный спред
- 6 Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога и казеина, - это ####.
- + : молочная сыворотка
- + : м*лочная с*в*р*тка
- Пример тестовых заданий по теме: «Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятиях»»
- 7 Беломышечная болезнь чаще регистрируется у #### животных
- + : молодняка
- + : молодых
- + : м*л*дн*к*
- + : м*л*д**
- 7 Пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов, ядовитые растения могут стать причиной ####
- + : отравления
- + : *тр*влен**
- 9 Обладают материальной кумуляцией и длительное время остаются в мясе (2 ответа):
- + : хлорорганические пестициды
- + : ртутьсодержащие препараты
- : пиретроиды
- : карбаматы
- 10 Поступает в реализацию целыми тушками, а также в разделанном виде рыба (3 ответа):
- + : консервированная
- + : замороженная
- + : соленая
- : охлажденная
- 11 Токсическое действие радиоактивного йода проявляется поражением:
- + : щитовидной железы
- : органов ЖКТ
- : почек
- : половых органов
- 12 Последовательность первичной переработки с.-х.птицы:
- 1: Оглушение
- 2: Обескровливание
- 3: Термическая обработка
- 4: Снятие пухо-перового покрова
- 5: Потрошение
- 13 Критериями для отнесения животного к той или иной категории упитанности служат:
- + : степень развития мышечной ткани и наличие подкожных жировых отложений

- : степень развития мышечной ткани
- : наличие подкожных жировых отложений
- : наличие внутреннего жира
- : степень развития нервной ткани

14 В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для убоя подразделяют:

- +: молодняк, взрослый скот, телята-молочники, телята
- : молодняк
- : телята и телята-молочники
- : взрослый скот, телята
- : телята

15 На категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая подразделяют:

- +: молодняк крупного рогатого скота
- : взрослый рогатый скот
- : телят
- : телят-молочников
- : взрослый рогатый скот и телят

16 Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории:

- +: первая, вторая
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

17 Телят подразделяют на категории:

- +: первая, вторая
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

18 Телят-молочников подразделяют на категории:

- +: первая, вторая
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

19 Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории:

- +: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая
- : первая, вторая
- : экстра, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

20 Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории:

- + : первая, вторая
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

21 Телятину подразделяют на категории:

- + : первая, вторая.
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

22 Молочную телятину подразделяют на категории:

- + : первая, вторая
- : экстра, первая
- : прима, первая
- : первая, вторая, третья
- : прима, первая, вторая

23 По термическому состоянию говядину и телятину подразделяют на:

+ : парную, остывшую, охлажденную, подмороженную, замороженную

- : парную, остывшую
- : парную, остывшую, охлажденную
- : парную, подмороженную
- : подмороженную, замороженную

24 По термическому состоянию молочную телятину подразделяют на:

- + : парную, остывшую, охлажденную
- : парную, остывшую
- : парную, остывшую, охлажденную
- : парную, подмороженную
- : подмороженную, замороженную

25 Крупный рогатый скот оценивают по требованиям:

- + : ГОСТ Р 54315-2011
- : ГОСТ Р 52843-2007
- : ГОСТ Р 53221-2008
- : ГОСТ Р 52837-2007
- : ГОСТ 7686-88

26 Говядину оценивают по требованиям:

- + : ГОСТ Р 54315-2011
- : ГОСТ Р 52843-2007
- : ГОСТ Р 53221-2008
- : ГОСТ Р 52837-2007
- : ГОСТ 7686-88

27 Телятину оценивают по требованиям:

- + : ГОСТ Р 54315-2011
- : ГОСТ Р 52843-2007
- : ГОСТ Р 53221-2008
- : ГОСТ Р 52837-2007
- : ГОСТ 7686-88

28 Молочную телятину оценивают по требованиям:

- + : ГОСТ Р 54315-2011
- : ГОСТ Р 52843-2007
- : ГОСТ Р 53221-2008
- : ГОСТ Р 52837-2007
- : ГОСТ 7686-88

29 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 550 кг относят к категории:

- + : супер
- : прима
- : экстра
- : отличная
- : хорошая

30 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 500 кг относят к категории:

- + : прима
- : супер
- : экстра
- : отличная
- : хорошая

31 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 450 кг относят к категории:

- + : экстра
- : супер
- : прима
- : отличная
- : хорошая

32 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 400 кг относят к категории:

- + : отличная
- : супер
- : прима
- : экстра
- : хорошая

33 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 350 кг относят к категории:

- + : хорошая
- : отличная

- : экстра
- : прима
- : супер

34 Молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 300 кг относят к категории:

- +: удовлетворительная
- : супер
- : прима
- : экстра
- : отличная

35 Молодняк крупного рогатого скота живой массой менее 300 кг относят к категории:

- +: низкая
- : супер
- : прима
- : экстра
- : отличная

36 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «супер» при условии, что масса туш не менее:

- +: 315 кг
- : 280 кг
- : 240 кг
- : 205 кг
- : 175 кг

37 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «прима» при условии, что масса туш не менее:

- +: 280 кг
- : 240 кг
- : 205 кг
- : 175 кг
- : 140 кг

38 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «экстра» при условии, что масса туш не менее:

- +: 240 кг
- : 205 кг
- : 175 кг
- : 140 кг
- : 315 кг

39 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «отличная» при условии, что масса туш не менее:

- +: 205 кг
- : 175 кг
- : 140 кг
- : 315 кг

-: 280 кг

40 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «хорошая» при условии, что масса туш не менее:

+: 175 кг

-: 140 кг

-: 315 кг

-: 280 кг

-: 205 кг

41 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «удовлетворительная» при условии, что масса туш:

+: не менее 140 кг

-: 315 кг

-: 280 кг

-: 205 кг

-: 175 кг

42 Говядину от молодняка крупного рогатого скота относят к категории «низкая» при условии, что масса туш:

+: менее 140 кг

-: более 140 кг

-: не менее 315 кг

-: не менее 280 кг

-: более 175 кг

43 Говядину вырабатывают в виде:

+: продольных полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц)

-: четвертин

-: продольных полутуш с вырезкой

-: туш

-: все вышеперечисленное

44 Телятину вырабатывают в виде:

+: продольных полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц)

-: четвертин

-: продольных полутуш с вырезкой

-: туш

-: все вышеперечисленное

45 Целыми тушами или в виде продольных полутуш, оставляя вырезку, почки, околопочечный и тазовый жир и зобную железу вырабатывают:

+: молочную телятину

-: баранину

-: говядину

-: конину

-: ягнятину

45 Разделение полутуш говядины и телятины на четвертины проводят:

+: по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

-: по переднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

-: по заднему краю одиннадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

-: по переднему краю одиннадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

-: по первому поясничному позвонку

46 Цвет поверхности туши говядины:

+: от розового до темно-бордового цвета

-: красный

-: бордовый

-: бледно-розовый

-: розовый

47 Цвет поверхности туши телятины:

+: от розово-молочного до розового цвета

-: красный

-: бордовый

-: бледно-розовый

-: розовый

48 Свежее, но потемневшее на отдельных участках мясо:

+: не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели

-: выпускается без ограничений

-: утилизируется

-: используется для изготовления сухих кормов

-: уничтожается

49 Мясо быков:

+: не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели

-: выпускается без ограничений

-: утилизируется

-: используется для изготовления сухих кормов

-: уничтожается

50 Мясо с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15% поверхности полутуши или четвертины говядины и 10% поверхности туши или полутуши телятины:

+: не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели

-: выпускается без ограничений

-: утилизируется

-: используется для изготовления сухих кормов

-: уничтожается

51 Мясо с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленых позвонков):

+: не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели

-: выпускается без ограничений

-: утилизируется

-: используется для изготовления сухих кормов

-: уничтожается

52 Мясо, замороженное более одного раза:

+: не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели

-: выпускается без ограничений

-: утилизируется

-: используется для изготовления сухих кормов

-: уничтожается

53 Зубная аркада телят-молочников от 14 дней до 3 месяцев характеризуется:

+: наличием только молочных резцов

-: наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

-: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

-: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием двух пар постоянных резцов

54 Зубная аркада телят от 3 до 8 месяцев характеризуется:

+: наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

-: наличием только молочных резцов

-: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

-: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием двух пар постоянных резцов

55 Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до двух лет характеризуется:

+: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

-: наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

-: наличием только молочных резцов

-: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием двух пар постоянных резцов

56 Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше двух лет характеризуется:

+: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием двух пар постоянных резцов

-: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

-: наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

-: наличием только молочных резцов

57 Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до трех лет характеризуется:

+: наличием двух пар постоянных резцов

-: наличием только молочных резцов

-: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

-: наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

58 Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше трех лет характеризуется:

+: наличием трех и более пар постоянных резцов

-: наличием двух пар постоянных резцов

-: наличием только молочных резцов

-: наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов

-: наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов

Тематика научной дискуссии (круглого стола):

1. Методы определения токсичности рыбы и других гидробионтов.

2. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.

Вопросы к экзамену:

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.

4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
6. Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
7. Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.
8. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней. 9. Контроль качества колбасных изделий.
10. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.
11. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов.
12. Контроль качества готовых полуфабрикатов.
13. Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
14. Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины.
15. Контроль посола мяса и шпика.
16. Контроль копчения и варки соленых мясопродуктов.
17. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
18. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина. Контроль за процессом просеивания альбумина, упаковкой, хранением и транспортировкой.
19. Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.
20. Ветеринарно-санитарный контроль производства технического жира.
21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного и ферментного сырья. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.
23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое нутрий.
24. Оценка качества термической обработки консервов
25. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.
26. Ветеринарно-санитарный контроль производства кормовой консервированной обезвоженной крови и кормовой муки.
27. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению и оборудованию по переработке крови
28. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и

оборудованию производства животных кормов.

29. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства технических жиров.

30. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.

31. Производственный санитарный контроль молока и сливок, поступивших на молокоперерабатывающее предприятие. Технохимический контроль производства пастеризованных молока и сливок.

32. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов

33. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сливочного масла

34. Санитарный контроль за соблюдением технологических процессов производства сыра

35. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сметаны и творога

36. Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях

37. Микробиологический контроль производства молочных продуктов

38. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения готовой продукции, правила ее отпуска с предприятия

39. Основные санитарные требования к транспорту и условиям перевозки молока и молочных продуктов

40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных.

41. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных. Контроль за обеззараживанием условно-годных продуктов диких промысловых животных.

42. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких копытных животных.

43. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.

44. Контроль за хранением и транспортированием продуктов охотничьего промысла диких копытных животных.

45. Ветеринарно-санитарный контроль за выполнением мероприятий по профилактике инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах.

46. Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт.

47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.

48. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.

49. Ветеринарно-санитарные требования при утилизации рыбных отходов.
50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
51. Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов
52. Гигиена ловли рыбы. Контроль за выполнением правил транспортировки и хранения рыбы.
53. Санитарно-гигиенические требования к цехам и оборудованию птицеперерабатывающего предприятия
54. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке
55. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках
56. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных рынках
57. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке убойных животных на перерабатывающем предприятии.
58. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных
59. Гигиенические требования к помещениям и организации рабочих мест при переработке животных
60. Санитарно-микробиологический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях
61. Прием и предубойное содержание птицы
62. Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов
63. Особенности гигиенических требований к холодильным камерам
64. Ветеринарно-санитарный контроль производства кишечных фабрикатов
65. Производство мясных консервов для детского питания
66. Порядок санитарно-микробиологического контроля качества готовых консервов
67. Гигиенические требования к производству мясных продуктов сублимационной сушки
68. Гигиенические требования к производству пищевого желатина
69. Оценка качества солонины, свинокопченостей, бекона
70. Ветеринарно-санитарные требования производства пенообразователя
71. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья
72. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкур кроликов
73. Пороки шкур убойных животных
74. Условия хранения, упаковка и маркировка шкур
75. Требования при закупках кроликов и их транспортировке на перерабатывающее предприятие

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры

оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1– 2016 «Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

Доклад

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не	Представленная информация не систематизирована или непо-	Представленная информация систематизирована и по-	Представленная информация систематизирована, по-	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый от- вет «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
	использованы профессио- нальные тер- мины	следовательна. Использованы 1-2 профессио- нальных терми- на	следовательна. Использовано более 2 про- фессиональных терминов	следовательна и логически связана. Ис- пользовано более 5 про- фессиональ- ных терминов	
Оформле- ние	Не использова- ны информа- ционные тех- нологии. Более 4 ошибок в представляе- мой информа- ции	Использованы информацион- ные технологии частично. 3-4 ошибки в пред- ставляемой ин- формации	Использованы информацион- ные техноло- гии. Не более 2 ошибок в пред- ставленной ин- формации	Широко ис- пользованы информацион- ные техноло- гии. Отсут- ствуют ошиб- ки в представ- ляемой ин- формации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементар- ные вопросы	Ответы на во- просы полные или частично полные	Ответы на во- просы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

Дискуссии (круглый стол)

Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Оценивание результатов проведения дискуссии (круглый стол) происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

«отлично» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

«хорошо» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«удовлетворительно» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«неудовлетворительно» - студент плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении;

Практическое контрольное задание

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «отлично» —выставляется студенту, показавшему всестороннее, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Кейс-задание

Кейс-задание является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс-метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;

- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Критерии оценивания выполнения кейс-задания.

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Опрос

Опрос – метод, контроля знаний, заключающийся в осуществлении взаимодействия между преподавателем и студентом посредством получения от студента ответов на заранее сформулированные вопросы.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «хорошо» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тест

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Экзамен

Экзамен – форма проверки теоретических знаний, развития творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии оценки знаний при проведении экзамена.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему

основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Кунаков, А.А. 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. ISBN 978-5-16-0054421 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=338592>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.
3. Сон, К.Н. 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. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405422>
4. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

Дополнительная учебная литература

1. Федоткина, С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум [Электронный ресурс] / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. — Электрон. дан. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76662> Дополнительная литература
2. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А.В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69877> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А.В. Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129296> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2012.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Г. П. Дюльгер, Н. И. Кульмакова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2018. — 224 с. — ISBN 978-5-906371-93-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79867.html> (дата обращения: 11.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
7. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронно-библиотечных систем

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Издательство	Ветеринария	Интернет	12.01.19.-	ООО «Изд-во Лань»

	«Лань»	Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых про- дуктов	доступ	12.01.20 12.01.20 12.01.21	Контракт №237 Контракт №940
2	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.18- 11.05.19 12.05.19 11.11.19. 12.11.19- 11.05.20 12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Ме- диа» Лицензионный дого- вор №4617/18 ООО «Ай Пи Эр Ме- диа» Лицензионный дого- вор №5202/19 ООО «Ай Пи Эр Ме- диа» Лицензионный договор №5891/19 ООО «Ай Пи Эр Ме- диа» Лицензионный договор №6707/20

Перечень рекомендуемых интернет сайтов:

- Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Портал Министерства сельского хозяйства России. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcsxrh.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fsvps.ru/>, свободный. – Загл. с экрана;
- eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf

2. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEN_moloko2016.pdf

3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г. Кощаев, А. А. Лысенко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко

Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3. Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Производственный ветеринарно-санитарный контроль	<p>Помещение №216 ВМ, посадочных мест — 24; площадь — 52,1 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 2 шт.; весы — 1 шт.; анализатор — 4 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; калориметр — 3 шт.; колбонагреватель — 1 шт.); технические средства обучения (экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №212 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,6 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №103 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 37 кв.м; учебная</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>аудитория для проведения учебных занятий .</p> <p>специализированная мебель</p> <p>(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №108 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,7кв.м;</p> <p>помещение для самостоятельной рабо- ты обучающихся.</p> <p>технические средства обучения (ком- пьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно- образовательную среду университета;</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензи- онное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотрен- ное в рабочей программе;</p> <p>специализированная мебель(учебная мебель);</p>	
--	---	--