

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

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



22 апреля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья
животного происхождения и аквакультуры**

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар
2020

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры» 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. Лиценцова

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



А. А. Шевченко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

Задачи

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и материалов при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры;
- выявлять и исследовать возникающие паразитарные системы, разрабатывать прогнозы по паразитологической ситуации в водоемах и хозяйствах аквакультуры;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий и обеспечивать выпуск ими доброкачественной продукции.

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

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры» 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.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

ПКС-12 Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры» Б1.В.ДВ.07.02 является дисциплиной формируемой участниками образовательных отношений части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

4. Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	33
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	32
— лекции	16
— практические	16
— внеаудиторная	1
— зачет	1
Самостоятельная работа	39
в том числе:	
Итого по дисциплине	72

5. Содержание дисциплины

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ 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 (лабораторные занятия)	Самостоя- тельная работа
1	Классификация водных животных, технологические требования к ним и ветеринарно-санитарный контроль за их качеством 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	6
2	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских и пресноводных рыб. 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	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 (лабораторные занятия)	Самосто- тельная работа
3	Сбор, ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции животного происхождения 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	6
4	Контроль безопасности и качества при производстве продуктов животного происхождения и рыбы 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	5
5	Ветеринарно - санитарная оценка больной рыбы. Ветеринарно - санитарная экспертиза ядовитой и обсемененной возбудителями пищевых токсикоинфекций сырья и продукции 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	2
6	Ветеринарно - санитарная экспертиза ракообразных 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	6
7	Ветеринарно - санитарная оценка и обеззараживание пищевого сырья при гель-минтозоонозах 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и лабораторные методы исследования	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	6
8	Условия, способствующие возникновению и предупреждению пороков при консервировании. Основные пороки сырья и пищевой	ПКС-1, ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-12	7	2	2	2

№ 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 (лабораторные занятия)	Самосто- тельная работа
	продукции. 1. Методы отбора проб 2. Органолептические и ла- бораторные методы ис- следования					
Итого				16	16	39

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

Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел и животных жиров : учеб.пособие / Куб. гос. аграр. ун-т, Каф. паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены; [сост.: Н.Н. Гугушвили и др.]. - Краснодар :КубГАУ, 2013. - 65с. - Б/ц 500 экз.

2. Определение видовой принадлежности мяса различных видов животных и птиц : [учеб.пособие] / Куб. гос. аграр. ун-т, Каф. паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены; [сост. Н.Н. Гугушвили, В.М. Гугушвили]. - Краснодар, 2013. - 74 с. - Б/ц 400 экз.

3. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-4502-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121456>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий 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.

5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-0936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/395> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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

8. Сидоренко, Г.А. Методы оценки свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания / А.В. Берестова, Г.Б. Зинюхин, Оренбургский гос. ун-т, Г.А. Сидоренко. — Оренбург : ОГУ, 2013. — 42 с. : ил. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/205001>

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
	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	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</i>
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	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</i>
8	Инфекционные болезни рыб и пчел

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
8	Биология и патология 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	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</i>
8	Инфекционные болезни рыб и пчел
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
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	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</i>
7	Производственная практика: технологическая практика
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-12 Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	
7	Организация и экономика ветеринарного дела
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</i>
7	Производственная практика: технологическая практика
8	Ветеринарное законодательство
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	Уровень освоения	Оценоч-
------------	------------------	---------

достижения компетенции	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	ное средство
ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;					
ПКС-1.1 Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отсутствие знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Сформированное систематическое знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос.
ПКС-1.2 Уметь: Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах	Отсутствие знания производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах	Фрагментарное знание производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах	Сформированное систематическое знание производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	рованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	зованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	
ПКС-1.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Отсутствие знания проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Фрагментарное знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Сформированное систематическое знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения					
ПКС-2.1 Знать. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отсутствие знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированное систематическое знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос.

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-2.2 Уметь Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Отсутствие знания определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Фрагментарное знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результата ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результата ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Сформированное систематическое знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результата ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
ПКС-2.3 Владеть Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению	Отсутствие знания осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению	Фрагментарное знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению	Сформированное систематическое знание осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	нию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	да, 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 пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отсутствие знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Сформированное систематическое знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос
--	--	---	---	--	--

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-3.2 Уметь Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Отсутствие знания определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Фрагментарное знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированное систематическое знание определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
ПКС-3.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Отсутствие знания проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Фрагментарное знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Сформированное систематическое знание проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
следований			ния лабораторных исследований		
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 биологической безопасности сырья и продуктов его переработки	Отсутствие знания методов контроля биологической безопасности сырья и продуктов его переработки	Фрагментарное знание методов контроля биологической безопасности сырья и продуктов его переработки	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание методов контроля биологической безопасности сырья и продуктов его переработки	Сформированное систематическое знание методов контроля биологической безопасности сырья и продуктов его переработки	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос.
ПКС-4.2 Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Отсутствие знания осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Фрагментарное знание осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Сформированное систематическое знание осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	
ПКС-4.3	Отсутствие знания способности осуществлять	Фрагментарное знание способности осуществлять	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание способности осуществлять	Сформированное систематическое знание способности осуществлять	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
Владеть: способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	лять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	жащее отдельные проблемы знаний-способности осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	сти осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	

ПКС-12 Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам

ПКС-12.1 Знать: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета	Отсутствие знания формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета	Фрагментарное знание формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета результатов	В целом сформированное, но содержащее отдельные проблемы знание формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета результатов	Сформированное систематическое знание формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос
--	---	--	---	--	--

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;	результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	
ПКС-12.2 Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-отчетную до-	Отсутствие знания оформлять документы о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-	Фрагментарное знание оформлять документы о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание оформлять документы о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-	Сформированное систематическое знание оформлять документы о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-отчетную документацию по	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
жении, а также оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
ПКС-12.3 Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, про-	Отсутствие знания навыков подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Фрагментарное знание Отсутствие знания навыков подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание Отсутствие знания навыков подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	Сформированное систематическое знание Отсутствие знания навыков подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ductov uboja, piщевого мясного сырая, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ръя, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ющих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырая, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы докладов

1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы.
3. Паразиты рыб, учитывающиеся при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы.
4. Санитарно-микробиологическое исследование рыбных продуктов.
5. Профилактика гельминтозов, передающихся через продукты питания животного происхождения.
6. Нормативные и правовые документы для проведения ветсанэкспертизы.
7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы нерыбных объектов водного промысла
8. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
9. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбной икры.
10. Требования, предъявляемые при дегустации продуктов.
11. Исследование безопасности продуктов.
12. Контроль и качество дезинфекции в производственном цехе.
13. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих комбинатах.
14. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к цехам по переработке животноводческой продукции и аквакультур.
15. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов.
16. Требования, предъявляемые к фасованным продуктам
17. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам
18. Новые технологии консервов
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и сырья животного происхождения.
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий
21. Новые виды продуктов из рыбы
22. Дегустация рыбы и рыбопродуктов
23. Исследование безопасности рыбы и продуктов
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов при отклонениях от норм по органолептическим показателям
25. Характеристика и пищевая ценность рыбы, продуктов и нерыбных объектов промысла
26. Основы технологии и гигиена при производстве пресервов

27. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям биологических отходов
28. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации рыбного цеха

Темы научных дискуссий (круглых столов)

1. Технология изготовления и контроль пищевых консервов.
2. ГОСТ и ТУ значение для производителей
3. Видовое разнообразие аквакультуры в Краснодарском крае?

Примерные темы практических контрольных заданий по теме: «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских и пресноводных рыб»:

Задание 1.

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

Задание 2.

Провести следующие лабораторные исследования образцов мяса и рыбы на свежесть:

- а) бензидиновая проба;
- б) реакция на сероводород;
- в) реакция с сернокислой медью;
- г) реакция на газообразный аммиак по Эберу;
- д) реакция на аммиак и соли аммония по Несслеру.

На основании полученных результатов сделать заключение.

Примерные темы кейс-заданий по теме: « Контроль безопасности и качества при производстве рыбы, продуктов»

Кейс-задача №1

Задание 1: Для технохимического контроля представлена партия консервов «Камбала бланшированная в масле» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ 7454-2007. Партия упакована в гофротару по 40 банок в единице упаковки. Масса нетто единицы расфасовки – 250 г. Объем партии 25000 банок, упакованных в 625 коробок.

Согласно ГОСТ 8756.0–70 определить:

- а) количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки;
- б) объем выборки;
- в) объем исходного образца;
- г) объем среднего образца, направляемого для проведения физико- химических, органолептических и бактериологических исследований.

Кейс-задача №2

При экспертизе мяса свиней на перерабатывающем предприятии на внутренних органах были обнаружены новообразования в виде кист коричневого цвета разных размеров. В мышечной ткани патологических изменений не обнаружено.

1. Определить санитарную оценку мяса и внутренних органов.

Вопросы к опросу.

План опроса по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и ракообразных»

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и ракообразных».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Методы отбора проб ракообразных?
2. Основные признаки доброкачественности раков?
3. О чём свидетельствуют данные результаты полученные на «Филине»?
4. Лабораторные методы исследований ракообразных»
5. Токсикологическая оценка безопасности ракообразных.

Примерные тесты по теме: «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских и пресноводных рыб»:

1. При поражении рыб пиявками и ракообразными, рыбу:

Используют без ограничений

Утилизируют

Отправляют на проварку

Отправляют на посол

2. Для проведения пробы варкой отбирают ____ г. очищенной рыбы:

[100]

Масса средней пробы для рыбы и рыбопродуктов должна составлять:

0,3-0,5кг при массе экземпляра рыбы =0,1 кг и менее

6 рыб при массе экземпляра рыбы= более 0,1 -0,5 кг

3 рыбы при массе экземпляра рыбы 0,5 – 1,0 кг

=0,2-0,5 кг

3. Общая масса средней пробы мороженных продуктов в виде блоков не должна превышать:

0,6 кг

500г

0,3 кг

0,5 кг

4. На рынках утилизацию или уничтожение недоброкачественных пищевых продуктов проводят:

- Администрация рынка
- Ветеринарный врач
- Ветеринарный санитар
- Ветеринарно-санитарный эксперт
- Не проводят

5. Форма ветеринарного свидетельства на отгружаемую для реализации свежевыловленную рыбу:

- Ветеринарное свидетельство №1
- Ветеринарное свидетельство №2
- Ветеринарное свидетельство №3
- ветеринарный сертификат 5 б

6. Бульон из доброкачественных мяса и рыбы:

- Прозрачный, с небольшими блестками жира
- Мутный, на поверхности мало жира
- Мутный, с хлопьями мышечной ткани
- Бульон прозрачный, на поверхности мало жира

7. Доброкачественная охлажденная рыба должна быть:

без побитостей, с чистой поверхностью тела естественной окраской жабрами от темно-красного до розового цвета
допускаются незначительные побитости с бледно-розовым окрасом жабрами светло-розового окраса

8. Доброкачественная свежемороженая рыба должна быть:

*покрыта чешуей, непобитой или слабопобитой
тусклая и побитая поверхность
с мутной чешуей
допускается слабый налет

9. Недоброкачественная соленая рыба имеет:

желтовато-коричневый налет
тусклая поверхность
Блестящая поверхность
налет отсутствует

10. Доброкачественная рыба холодного копчения должна иметь:

Цвет=золотистый
Поверхность=чистая и сухая
Мышечная ткань=серо-желтого цвета
=бледно-розового цвета

11. Недоброкачественная рыба горячего копчения имеет :

Цвет= грязно-золотистый

Запах=затхлый

Мышечная ткань = дряблая

= золотистый

12. Доброкачественная вяленная и сушеная рыба имеет:

Поверхность= сухая и чистая

Цвет= от светло-серого до темно-сероватого

Консистенция мяса= плотная или твердая

= от бледно-розового до ярко-красного

13. Недоброкачественную продукцию, пораженную вредителями пищевых продуктов:

утилизируют

скармливают животным по заключению лаборатории

Реализация без ограничений

Использование на консервы

14. Определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, одного предприятия-изготовителя, не более пяти ближайших дат выработки и оформленное одним документом, удостоверяющим качество, называется...

[партия]

15. Общая проба средней пробы балычных изделий не должна превышать

...

[0,5 кг]

16. При ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и мяса ветеринарные специалисты не определяют.

сорт

товарность

свежесть

органолептические показатели

17. В случае возникновения сомнения в доброкачественности рыбы и для уточнения органолептических показателей проводят:

[лабораторное исследование]

18. На отгружаемую для реализации партию выловленной рыбы выдают ветеринарное свидетельство формы :

[1]

19. Перевозить свежую товарную рыбу к местам реализации разрешается только в:
чистой, прозрачной воде
без вредных примесей и посторонних запахов
содержащей достаточное количество кислорода
отсутствие документации
20. Свежая рыба, не реализованная в течение указанного в этикетке срока, подлежит:
повторной экспертизе
утилизации
переработке на корм

Примерные вопросы к зачету:

1. Классификация нерыбных объектов водного промысла.
2. Краткая характеристика ракообразных.
3. Краткая характеристика крабов, креветок.
4. Краткая характеристика криля, лангустов, омаров.
5. Краткая характеристика объектов промысла из класса головоногих моллюсков: осьминог, кальмар, каракатица.
6. Краткая характеристика объектов промысла из класса двустворчатых моллюсков: устрица, мидия, гребешок.
7. Краткая характеристика объектов промысла из класса брюхоногих моллюсков: трубач, рапан, литорина.
8. Краткая характеристика объектов промысла из класса иглокожих: трепанги, кукумарии, морские ежи, морские огурцы, морские звезды.
9. Краткая характеристика объектов промысла из класса морских млекопитающих: киты, тюлени и моржи.
10. Краткая характеристика четырех групп промышленного сырья из морских растений: морские травы, зеленые, бурые и красные водоросли.
11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов из рыбы и сырья животного происхождения.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пресервов из рыбы и нерыбного водного сырья.
13. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственного цеха
14. Контроль и качество дезинфекции в производственном цехе
15. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих комбинатах
16. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к производственному цеху
17. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов и пищевых продуктов животного происхождения
18. Требования, предъявляемые к фасованной рыбе и продуктам

19. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам из рыбы и пищевых продуктов
20. Новые технологии консервов из рыбы
21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и сырья животного происхождения
22. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

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	Проблема раскрыта не полностью.	Проблема раскрыта. Проведен	Проблема раскрыта полностью.	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытий ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
	выводы	Выводы не сделаны или не обоснованы	анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов	
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляющей информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляющей информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представленной информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляющей информации	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытий ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений	ции
Итоговая оценка					

Дискуссии (круглый столов)

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. Эта форма обучения применяется на лабораторных занятиях по темам:

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 всесторонние, 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.

Зачет

Зачет - форма проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных занятий, самостоятельной работы.

Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета.

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

Критерии оценки знаний при проведении зачета.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), «незачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

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.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

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.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Шмат, Е.В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е.В. Шмат, Е.В. Корниенко, А.К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356> (дата обращения: 11.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Составители: А.Х.Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335> (дата обращения: 11.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Электронный ресурс : учеб. пособие / Ю.Ф. Мишанин. СПб. : Лань, 2012. 560 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

4. 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>

Дополнительная учебная литература

- Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Смирнов. — 2-е изд., перераб. и доп. — СПб. : ГИОРД, 2015 .— 318 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-180-5 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/294648>
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : КНИТУ, 2016 .— 188 с. — Авт. указаны на обороте тит. л. — ISBN 978-5-7882-1923-3 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595610>
- Методы исследования сырья и продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум / Е.М. Стаценко, Н.В. Судакова .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2018 .— 144 с. : ил. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/687993>
- Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб.пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В. - СПб : РАПП, 2013- 406 с. - ISBN 978-5-91541-011-3.
- Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб.пособие / сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. - СПб.: Лань, 2013. - 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.
- 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
- 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 «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.19.- 12.01.20 12.01.20 12.01.21	ООО «Изд-во Лань» Контракт №237 Контракт №940

2	IPRbook	Универсальная	Интернет до- ступ	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 Медиа» Лицензионный дого- вор№4617/18 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный дого- вор№5202/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный дого- вор№5891/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный дого- вор№6707/20
---	---------	---------------	----------------------	--	--

Перечень рекомендуемых интернет сайтов:

- Аграрная российская информационная система [Электронный ре-
сурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ре-
сурс]. – 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.mchspx.ru>, свобод-
ный. – Загл. с экрана;
- Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим
доступа: <http://fsvps.ru/>, свободный. – Загл. с экрана;
- eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека[Электронный ре-
сурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисци- плины

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, Бай-
лук Г.А., Хахова А.Л.
https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf

3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных про-
дуктов. 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. Мо-

тузко, 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 для обучения

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	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 помещения 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 образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</p>	<p>Помещение №216 ВМ, посадочных мест — 24; площадь — 52,1кв.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 №103 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 37кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий .</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>
	<p>Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры</p>	<p>Помещение №108 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,7кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>технические средства обучения (компьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; программное обеспечение: Win-</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>

		dows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе; специализированная мебель(учебная мебель);	
--	--	---	--