

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультетов ветеринарной медицины  
и биотехнологического факультета



Скрипкин В.С.

« 20 » \_\_\_\_\_ мая 2022 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.43 Производственный ветеринарно-  
санитарный контроль**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/специальности

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

**бакалавр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

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

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

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

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Способен эффективно взаимодействовать в команде в рамках решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<b>Знать:</b> организацию и экономическую эффективность ветеринарных мероприятий; финансирования ветеринарных мероприятий; организацию ветеринарного снабжения; ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство, ветеринарную статистику; ветеринарное предпринимательство; морально-этические нормы и правила профессионального врачебного поведения.
		<b>Уметь:</b> организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики болезней животных; составлять смету расходов ветеринарных учреждений; вести ветеринарный учет, делопроизводство, составлять ветеринарные отчеты.
		<b>Навыки/трудовые действия:</b> врачебным мышлением, умением планировать и организовывать проведение эффективных мероприятий по профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней животных.

<p>ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения.</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Знать:</b> формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</li> <li>– формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</li> <li>– формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>– <b>Уметь:</b> оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</li><li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</li><li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li><li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</li><li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li><li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</li><li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li></ul>
--	--	---

		<p>– <b>Навыки/трудовые действия:</b> подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
--	--	--

ПК-2.2 Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**Знать:**

- Требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них

порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

– Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции

– Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

– Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

		<p>– <b>Уметь:</b> производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;</p> <p>– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
--	--	--

		<p>– <b>Навыки/трудовые действия:</b>  организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;</p> <p>– организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p> <p>проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки;</p>
<p><b>ОПК-7</b></p> <p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>ОПК-7.2</b></p> <p>Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные методы, технологии и инструментальные средства, применяемые на всех этапах разработки программного, информационного и технического обеспечения информационных систем.</li> <li>- базовые платформы и технологии, аппаратные средства для реализации информационных систем.</li> <li>-современные методы и средства функционально-логического проектирования аппаратных средств информационных систем</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производить анализ различных источников, в том числе патентных, при выборе методических, информационных, математических, алгоритмических, технических и программных средств информационных технологий</li> <li>-использовать инструментальные системы разработки программного и информационного обеспечения ИС.</li> <li>-осуществлять выбор платформ и инструментальных программно-аппаратных средств для реализации информационных систем</li> </ul>



		<p><b>Навыки/трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеть методами и компьютерными системами проектирования средств реализации информационных систем</li> <li>- Владеть базовыми технологиями и инструментальными программно-аппаратными средствами для реализации информационных систем.</li> <li>- Владеть средствами автоматизации схмотехнического проектирования технических средств информационных систем.</li> </ul>
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.43 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является дисциплиной, которая входит в число дисциплин по выбору студента, *части, формируемой участниками образовательных отношений программы специалитета;*

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 7 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин направления подготовки 1-4 семестра.

**бакалавры** используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Биологическая химия;
- Токсикология
- Микробиология

Освоение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин и практик:

- Научно-исследовательская работа;
- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
- Преддипломная практика.

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

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

#### Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	216/6	36	-	54	90	36	экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		6	-	10	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		24	-	54	72	-	-

Семес тр	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен цированн ый зачет	Консульта ции перед экзаменом	Экзамен
7	216/6	-	-	-		2	0,25

#### Заочная форма обучения

Курс	Трудоемк ость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоят ельная работа, час	Контрол ь, час	Форма промежуточн ой аттестации (форма контроля)
		лекци и	практическ ие занятия	лаборатор ные занятия			
4	216/6	8	-	14	185	9	Экзамен, Контрольная работа
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	2	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		6	-	10	120	-	-

Курс	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Конт роль ная работ а	Курсовая работа	Курсово й проект	Зачет	Дифферен цированн ый зачет	Консульт ации перед экзамено м	Экзамен
4	216/6	0,2	-	-	-	-	2	0,25

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

#### Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
1	Основные понятия в области производственного контроля	24	6		10	22	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; опрос) Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2	

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
2	<p>Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов.</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.</p>	30	10		12	18	<p>Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.;</p> <p>Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися</p>	<p>УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2</p>	

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
3	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	30	8		12	10	собеседо вание, коллокви ум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
4	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	26	6		14	22	собеседо вание, коллокви ум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
5	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	16	6		6	18	<p>Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.;</p> <p>Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу</p>	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2	
	Практическая подготовка								

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
	Практическая подготовка								
	<b>Промежуточная аттестация</b>	36					<b>экзамен</b>		
	<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>36</b>		<b>54</b>	<b>90</b>			

### Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельн ая работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Основные понятия в области производственного контроля	44	2		2	40	Собеседо вание, контроль ная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; опрос) Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2



№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной оценки	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
2	<p>Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов.</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.</p>	44	2		2	40	<p>Собеседование, контрольная работа, коллоквиум</p>	<p>Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.; Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися</p>	<p>УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2</p>

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной оценки	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	40	2		2	36	Собеседование, коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2
4	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	33	2		4	29	Собеседование, коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной оценки	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
5	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	42	-		4	40	Собеседование, контроль на работа	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися; Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.; Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	УК-3.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-7.2
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	4							
	Практическая подготовка								
	Промежуточная аттестация	9						экзамен	
	<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>8</b>		<b>14</b>	<b>185</b>			

\*\* Оценочное средство выбирается из таблицы «Оценочные средства результатов обучения» шаблона ФОС

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\*

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

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	колбасных изделий и мясных консервов		
	Организация входного контроля качества и безопасности молока. Порядок отбора проб, схема исследования молока коровьего сырого при приеме на молокоперерабатывающие предприятия.	2	
	Организация входного контроля качества и безопасности рыбопродукции и гидробионтов. Санитарно-гигиенические требования к безопасности (по микробиологическим, паразитологическим, химическим показателям)	2	
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Общие ветеринарно-санитарные требования к производственным цехам и подразделениям убойных предприятий. Санитария производства мяса и мясопродуктов.	8/2	
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Особенности организации технохимического контроля на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, порядок его проведения.	2	
	Производственно-технический, химический и технологический контроль производства.	2	
	Особенности организации технохимконтроля на предприятиях молочной промышленности, порядок его проведения.	2	
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	ГМО (генетически модифицированные организмы): понятие, исторические аспекты развития отрасли. Зарубежное и национальное законодательство в области оборота ГМО.	2/2	
	ГМО: перспективы и риски	2	

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	(экологические, пищевые, агротехнические) использования.		
	Особенности контроля продуктов питания, при производстве которых использованы генетически модифицированные источники. Санитарно-гигиенические требования.	2	
<b>Итого</b>		36/6	4/2

### 5.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
Основные понятия в области производственного контроля	Разработка типовой программы производственного контроля для мясоперерабатывающего предприятия		4/2		
	Разработка типовой программы производственного контроля для молокоперерабатывающего предприятия		4/2		
	Анализ организации входного контроля сырья, материалов и продуктов на примере колбасного цеха		2		2
Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов	Планировка боевого предприятия, технологические процессы на различных участках бойни и их ветеринарно-санитарная характеристика. Методика и техника ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на современном боевом предприятии.		4		

	Планировка предприятия по переработке птицы, технологические процессы на различных участках и их ветеринарно-санитарная характеристика. Особенности организации ветеринарно-санитарного контроля на конвейерной линии по переработке птицы		4/2		2
	Приемка молока и сливок сырых на молокоперерабатывающем предприятии. Методы экспресс-анализа сырья и предусмотренные ГОСТ на методы контроля		2		
	<b>Коллоквиум</b>		2		
<b>Технохимический контроль на предприятиях переработке сырья животного происхождения</b>	Требования к устройству и оснащению производственных лабораторий. Химическая лаборатория, лаборатория органолептического анализа. Формы и методы технохимического контроля.		4/2		
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль изготовления мясных и рыбных консервов и их санитарная оценка на предприятии		4		2/2
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в рыбо-посолочном и рыбокопильном производстве.		2		2
	<b>Коллоквиум</b>		2		
<b>Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.</b>	Определение качественных показателей готовых колбасных изделий, соленых и копченых продуктов и соответствия их ГОСТ (ТУ) и СанПиН		4		2
	Определение качественных показателей молока питьевого, кисломолочных продуктов и сыров, соответствия их ГОСТ (ТУ) и ФЗ-88 «ТР на молоко и молочную продукцию»		4		2

	Определение качественных показателей готовых баночных мясных и рыбных консервов. Методы контроля качества тары.		4		
	<b>Коллоквиум</b>		2		
<b>Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)</b>	Изучение методов скринингового качественного контроля продуктов питания на присутствие в них ГМО (ПЦР и ELISA)		4/2		2
	Изучение методов идентификации ГМО в продукте и определение количественного содержания ГМО		2		
	<b>Коллоквиум</b>		<b>54/10</b>		<b>14/2</b>

\*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной литературы, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля, самостоятельное решение задач	16	10	40	18
Подготовка эссе, реферата, презентации к докладу, статьи и т.п.	10		18	14
<b>ИТОГО</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>58</b>	<b>32</b>

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

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

1. Рабочую программу дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата











Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарная санитария													
	Б1.В.06 Ветеринарно-санитарная экспертиза													
	Б1.О.39 Товароведение и экспертиза товаров													
	Б1.О.40 Технология мяса, мясных продуктов													
	Б1.О.41 Технология молока и молочных продуктов													
	Б1.В.ДВ.01.01 Биология и патология рыб													
	Б1.В.ДВ.01.02 Биология и патология пчел													
	Б2.В.01(П) Ветеринарно-санитарная практика													
	Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена													
	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы													
	ФТД.В.01 Экспертиза и контроль биопрепаратов													

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

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

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

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

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

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

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

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

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1 по темам 1 - 2	10	5	5	20
2.	Контрольная точка № 2 по темам 3 - 4	10	5	5	20
3.	Контрольная точка № 3 по темам 5 - 7	10	5	5	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		30	15	15	60
Активность на лекционных занятиях		10	x	x	10
Результативность работы на практических, семинарских и лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
*	Итого	45	20	35	100

\*

Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

3. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка рефератов (докладов). Далее проводится обучение при решении ситуационных задач (практических задач), позволяющее оценить не только знания, но и умения, и опыт применения их студентами при решении задач. На заключительном этапе проводится контрольная точка проверки знаний, умений и навыков по изученным темам.

Вопросы и задания к экзамену разноуровневые, т.е. предполагают проверку знаний, умений и навыков по дисциплине.

Критерии оценки

**10 баллов** – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

**-1 балл** – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия, обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

**Результативность работы на практических и семинарских занятиях** оценивается преподавателем по результатам устных опросов, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий в рабочей тетради по дисциплине:

**1 балл** – за оцененное на «отлично» выполнение заданий (максимум – 9 баллов);

**1 балл** – за каждый устный ответ на лабораторном занятии, оцененный на «хорошо» и «отлично»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на лабораторном занятии, оцененный на «удовлетворительно» (маж – 2 балла);

**1 балл** – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (маж – 4 балла).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

**Письменный ответ (знания)**– средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

**2 балла** - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

**1,5 балла** - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

**1 балл** - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

**0,5 балла** - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

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

**Практико-ориентированные и ситуационные задачи** – задачи, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

**а) репродуктивного уровня (умения)**, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучающегося применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач (значение и методику расчета показателей);

Критерии оценки

**2,0 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**1,5 балла.** Задача решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы **1,0 балл.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

**б) реконструктивного уровня (умения, навыки)**, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

**3 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**2,5 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**2 балла.** Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**1,5 балла.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**1 балл.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задача не решена.

**в) творческого уровня (навыки),** позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

**5 баллов.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы. Построен график.

**4 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**3 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**2 балла.** Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**1 балла.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задача не решена.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку эссе, сопровождаемых презентациями докладов, статей** (не более 15 баллов).

**Эссе** – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

**4 балла.** Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.

**3 балла** Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы.

**1 балл.** Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины.

**0 баллов.** Ответ не содержит демонстрации получаемых в процессе изучения дисциплины знаний и умений.

**Доклад** – средство, позволяющее оценить умение обучающегося устно излагать суть поставленной проблемы, сопровождая ее презентацией, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

**8 баллов.** Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

**6 баллов.** В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

**4 балла.** В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи



специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

**2 балла.** Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

#### **Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене**

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Теоретический вопрос №1 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Теоретический вопрос №2 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Задача ( <i>оценка умений и навыков</i> )	до 6
<b>Итого</b>	16

#### **Критерии оценки ответа на экзамене**

##### ***Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)***

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

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

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

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

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

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

##### ***Оценивание задачи***

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

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

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

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

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

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:  
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

#### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка	10	10	10	30
2	Тестирование	30	-	-	30
Активность на лекционных занятиях		10	x	x	10
Результативность работы на практических занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статьи)		-	-	15	15
Итого		55	15	30	100

\*\*\* Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает лекции, практические занятия, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**максимум 30 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

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

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

## Вопросы к коллоквиумам.

### Раздел «Основы производственного контроля и входной контроль сырья»

#### Вопросы к коллоквиуму.

1. Понятие входного производственного контроля.
2. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
3. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
4. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
5. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
6. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
7. Действия сотрудника ПГВН боенского предприятия при обнаружении несоответствия партии доставленного скота сведениям, указанным в сопроводительном документе.
8. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
9. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
10. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
11. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
12. Характеристика молока сырого по сортам согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. от 01.01.2010).
13. Контроль ветеринарно-санитарных требований при первичной переработке молока на предприятии.
14. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
15. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
16. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.
17. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.
18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.
19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

### Раздел «Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения».

#### Вопросы к коллоквиуму.

1. Общие конструкционные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.
2. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.
3. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
4. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.
6. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.

7. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.
8. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
9. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
10. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.
11. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
12. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
13. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
15. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.
16. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
17. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.
18. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.
19. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.
20. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.
21. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.
22. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.
23. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.
24. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
25. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
26. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
27. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
28. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
29. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
30. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

## **Раздел «Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль».**

### **Вопросы к коллоквиуму.**

1. Понятие выходного технологического контроля.
2. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
3. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.
5. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.
7. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.
8. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.
9. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.
10. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мясо- и птицепродуктов.

11. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.
12. Понятие о дегустации.
13. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.
14. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.
15. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.
16. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.
17. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.
18. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.  
Показатели идентификации молока, пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).
19. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.
20. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР).
21. Допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах.
22. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выходном контроле.
23. Методы определения в мясных баночных консервах содержания тяжелых металлов.
24. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям
25. Схема бактериологического исследования мясных баночных консервов.
26. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.
27. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов.
28. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.
29. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий.
30. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.
31. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.
32. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.
33. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.
34. Какие мероприятия контролируются при инспекции производства на молокоперерабатывающего предприятия?
35. Какие показатели контролируются при инспекции готовой продукции молокоперерабатывающего предприятия?
36. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.
37. На какие пищевые продукты животного происхождения промышленного производства оформляется ветеринарное свидетельство Ф 2? Сведения, указываемые в документе.

#### Критерии оценки:

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

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

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

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

#### **Вопросы к контрольным работам.**

#### **Раздел 1. «Основные понятия в области производственного контроля»**

#### **Вопросы к контрольной работе.**

Вариант 1.

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

Вариант 2.

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

Вариант 3.

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

Вариант 4.

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

Вариант 5.

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

Вариант 6.

1. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.
2. Какова периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?

Вариант 7.

1. Что такое критическая точка производства?
2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья мясной отрасли.

Вариант 8.

1. Определение программы производственного контроля. Кто ее разрабатывает и с каким органом она должна быть согласована?
2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья молочной отрасли.

Вариант 9.

1. Какие разделы должна содержать программа производственного контроля?
2. Визуальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 10.

1. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?
2. Лабораторно-инструментальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 11.

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

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

### **Вопросы к контрольной работе.**

Вариант 1.

1. Расшифруйте аббревиатуру ПГВН. Кому подчиняются специалисты данного подразделения?
2. Ветеринарно-санитарные требования к выбору площадки для строительства боенского предприятия?

Вариант 2.

1. Что такое «санитарно-защитная зона»? Какова она для убойных предприятий разной мощности?
2. Обязанности специалистов ПГВН на боенском предприятии.

Вариант 3.

1. На какие зоны делится по санитарным нормам боенское предприятие?
2. Структура и задачи подразделения госветнадзора на боенском предприятии.

Вариант 4.

1. Состав базы предубойного содержания скота.
2. Каковы права сотрудников подразделения госветнадзора на боенском предприятии

Вариант 5.

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

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

Вариант 6.

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

2. Порядок приема птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

Вариант 7.

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

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

Вариант 8.

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

2. По каким показателям исследует партию мороженой рыбы, поступившей для переработки, сотрудник ПГВН?

Вариант 9.

1. Проведение предубойного осмотра птицы на птицеперерабатывающем предприятии.

2. Порядок отбора проб молока сырого, поступившего в цистернах.

Вариант 10.

1. Заболевания и состояния, при которых животные не допускаются к убою.

2. Приведите схему исследования молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р 52054-2003.

Вариант 11.

1. Идентификационные признаки молока сырого коровьего согласно ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

2. Какие сведения должны быть указаны в сопроводительных документах на партию сырой рыбы, поступившей на переработку?

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

**Вопросы к контрольной работе.**

Вариант 1.

1. Определение генетически модифицированного организма.

2. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.

Вариант 2.

1. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ.

2. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.

Вариант 3.

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

2. Перспективы выращивания ГМ-культур растений.

Вариант 4.

1. Риски выращивания ГМ-культур растений.

2. Расшифруйте аббревиатуры ГММ и МГМА, дайте определение этим группам.

Вариант 5.

1. Требования к маркировке продуктов питания, содержащих ГМИ.

2. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.

Вариант 6.

1. Риски использования продуктов питания, произведенных с использованием ГМО.

2. Сущность методов идентификации ГМО в продуктах питания.

Вариант 7.

1. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.

2. Методы определения количественного содержания ГМО в пищевых продуктах.

Вариант 8.

1. Какие пищевые продукты подлежат исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги?

2. Способы снижения рисков распространения ГМ-организмов.

Вариант 9.

1. Зарубежное законодательство в области оборота ГМО.

2. Как осуществляется пробоподготовка образцов для идентификации наличия ГМО в исследуемом продукте?

Вариант 10.

1. Законодательная база в области регистрации ГМО в РФ.

2. Методы выделения ДНК при определении наличия ГМО в продукте.

Критерии оценки:

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

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

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

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

### Темы рефератов по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Основы производственного ветеринарно-санитарный контроля производства колбасных изделий.

2. Основы производственного ветеринарно-санитарный контроля производства мясных баночных консервов.

3. Основы производственного ветеринарно-санитарный контроля производства соленой и копченой рыбы.

4. Основы производственного ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров.

5. Основы производственного ветеринарно-санитарного контроля субпродуктов и кишечного сырья.

6. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.

7. Основы производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве рыбных консервов.

8. Основы производственного ветеринарно-санитарного контроля кисломолочных продуктов.

9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства ветчинно-штучных изделий: грудинок, окороков, кореек, бекона и др. Сырье и его подготовка для ветчинно-штучных изделий. Гигиена хранения, упаковка, транспортировка ветчинно-штучных изделий и их ветсанэкспертиза.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сбора, первичной обработки и консервирования эндокринного сырья. Номенклатура эндокринного сырья. Перечень медицинских и ветеринарных препаратов, получаемых из эндокринного сырья. ГОСТы.

11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Сбор и обработка щетины, волоса, пуха, пера, копыт, рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.



12. Ветсантребования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Сухие и вареные корма животного происхождения. Основы технологии и ветсанконтроль.

13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологии производства сливочного масла. Требования к безопасности и качеству, методы контроля качества.

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технология производства сыров. Основные пороки сыров и их предупреждение. Требования к безопасности и качеству, методы контроля качества.

15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции на продовольственных рынках.

16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока разных видов с.-х. животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, лосиха, олениха).

17. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.

18. Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

19. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.

20. ГМО (генетически модифицированные организмы): понятие. Зарубежное и национальное законодательство в области оборота ГМО.

21. ГМО: перспективы (экологические, пищевые, агротехнические) использования.

22. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично»: набрано 85-100 баллов;
- оценка «хорошо»: набрано 65-84 балла;
- оценка «удовлетворительно»: набрано 51-64 балла;
- оценка «неудовлетворительно»: набрано менее 50 баллов

#### **Структура реферата:**

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

#### **Вопросы к экзамену**

1. Цель и задачи производственного контроля.
2. Законодательная база в области производственного контроля.
3. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.
4. Какими нормативными документами руководствуются юридические лица и частные предприниматели при организации и осуществлении производственного контроля?
5. Качественные характеристики пищевых продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.
7. Основные принципы организации производственного контроля?
8. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.
9. Периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?

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

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

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

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

### **а) основная литература**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. -Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство Лань.

2. Ожередова, Н. А. Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов, аспирантов и молодых ученых/Н. А. Ожередова, В. Ю. Морозов, И. Н. Шестаков, Р. О. Колесников ; СтГАУ. -Ставрополь:АГРУС, 2017. - 1,33 МБ
3. Сидорчук, А. А. Ветеринарная санитария : учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 368 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>. - Издательство Лань.
4. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В.. -Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 416 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>. - Издательство Лань.
5. Уша, Б. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник ; ВО - Бакалавриат/под ред. А. А. Кунакова ; Российская академия сельскохозяйственных наук; Московский государственный университет пищевых производств. -Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 252 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=363644>.

#### **б) дополнительная литература**

1. Беляев, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр)/В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2013. - 28 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова. -Москва: ИНФРА-М, 2015. - 234 с.
3. Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"/Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. -СПб.:Лань, 2013. - 512 с.
4. Реутова, Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. -Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 95 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=516524>.
5. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. -Ставрополь: АГРУС, 2006. - 408 с.
6. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013) : Ч. 1/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. -Ставрополь: АГРУС, 2013. - 344 с.
7. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. -Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320 с. - URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877). - Издательство Лань.
8. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
9. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /СтГАУ. -Ставрополь: АГРУС, 2008. - 112 с.
10. Чистые производственные помещения в биологической промышленности : учеб. пособие/сост. М. Н. Веревкина ; СтГАУ. -Ставрополь: АГРУС, 2010. - 148 с.



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

1. ЭБС "Труды ученых СтГАУ": Методические рекомендации по изучению дисциплины "Методология научно-исследовательской работы" для студентов по специальности "Ветеринария" [электронный полный текст] : метод. рекоменд. / Сост. В.И. Дорофеев, М.Н. Вережкина, Е.В. Светлакова. - Ставрополь: АГРУС, 2007.

**9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://dis.finansy.ru/publ/002.htm> - методология научных исследований
2. [http://www.integro.ru/system/s\\_metodology.htm](http://www.integro.ru/system/s_metodology.htm) - сайт методологии научных исследований.
3. <http://www.sessia.net/statia/21> – методология научного познания в дипломной работе, курсовой.

**10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. ЭБС "Труды ученых СтГАУ": Методические рекомендации по изучению дисциплины "Методология научно-исследовательской работы" для студентов по специальности "Ветеринария" [электронный полный текст] : метод. рекоменд. / Сост. В.И. Дорофеев, М.Н. Вережкина, Е.В. Светлакова. - Ставрополь: АГРУС, 2007.

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

**11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**

1. <http://dis.finansy.ru/publ/002.htm> - методология научных исследований
2. [http://www.integro.ru/system/s\\_metodology.htm](http://www.integro.ru/system/s_metodology.htm) - сайт методологии научных исследований.
3. <http://www.sessia.net/statia/21> – методология научного познания в дипломной работе, курсовой.

**11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения**

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

**11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства**

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

Для успешного изучения дисциплины необходимы: лабораторное оборудование – бокс, термостат, холодильник, автоклав, лабораторный инкубатор, гомогенизатор, электромагнитная мешалка, центрифуга; лабораторная посуда и инструментарий; бактериальные фильтры, растворы для культур клеток, набор вирусов-диагностикумов, набор диагностических противовирусных сывороток.

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1

1.		шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2.	<b>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа</b> (ауд. № 106 площадь – 78,1 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютерыHP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы</b> (ауд. № 105 площадь – 63,2 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбукHP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 46, площадь – 78,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
<b>3</b>	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b>	
	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b> <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м<sup>2</sup>)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

#### а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

#### в) для глухих и слабослышащих:

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

- зачет проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;


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



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

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.



Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Автор (ы)  канд. биол.наук, доцент Светлакова Е. В.

Рецензенты  Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор  
 д. вет. наук, профессор Оробец В.И.

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» рассмотрена на заседании базовой кафедры эпизоотологии и микробиологии протокол № 23 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36. 03.01 Ветеринария и учебного плана по профилю направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

Зав.базовой кафедрой  
Эпизоотологии и микробиологии

 Ожередова Н. А.

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36. 03.01 Ветеринария и учебного плана по профилю направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата

<b>36.03.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки
	Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>6</u> ЗЕТ, <u>216</u> час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p>Лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 24 ч. практические занятия – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., самостоятельная работа – 90 ч. в том числе практическая подготовка – 72 ч., контроль – 36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p>Лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч. практические занятия – 14 ч., в том числе практическая подготовка – 10 ч. самостоятельная работа – 185 ч., в том числе практическая подготовка – 120 ч. контроль – 9 часа.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся способности осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</li> <li>- формирование у студентов знаний и умений в области контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	относится к циклу <u>Б1.В – профессиональный цикл (вариативная часть).</u>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b></p> <p><b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p> <p><b>УК-3.2</b> Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p> <p><b>ПК-2</b> Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения.</p> <p><b>ПК-2.1</b> Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения.</p> <p><b>ПК-2.2</b> Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p>

	<p><b>ОПК-7</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-7.2</b>Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знать:</b>  организацию и экономическую эффективность ветеринарных мероприятий; финансирования ветеринарных мероприятий; организацию ветеринарного снабжения; ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство, ветеринарную статистику; ветеринарное предпринимательство; морально-этические нормы и правила профессионального врачебного поведения. <b>УК-3.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</li> <li>– формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</li> <li>– формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul> <p><b>ПК-2.1</b></p> <p>Требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>- Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них</p> <p>порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности</li> </ul>

пищевой продукции

– Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

– Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

– Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции **ПК-2.2**

-Основные методы, технологии и инструментальные средства, применяемые на всех этапах разработки программного, информационного и технического обеспечения информационных систем.

- базовые платформы и технологии, аппаратные средства для реализации информационных систем.

– -современные методы и средства функционально-логического проектирования аппаратных средств информационных систем **ОПК-7.2**

**Уметь:**

- организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики болезней животных; составлять смету расходов ветеринарных учреждений; вести ветеринарный учет, делопроизводство, составлять ветеринарные отчеты. **УК-3.2**

– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

– оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

– оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

– оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

#### **ПК-2.1**

– производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. **ПК-2.2**

-Производить анализ различных источников, в том числе патентных, при выборе методических, информационных, математических, алгоритмических, технических и программных средств информационных технологий

-использовать инструментальные системы разработки программного и информационного обеспечения ИС.

-осуществлять выбор платформ и инструментальных программно-аппаратных средств для реализации информационных систем **ОПК-7.2**

#### **Навыки/трудовые действия:**


врачебным мышлением, умением планировать и организовывать проведение эффективных мероприятий по профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней животных. **УК-3.2**

– подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры **ПК-2.1**

– организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

	<p>– организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p> <p>– проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки; <b>ПК-2.2</b></p> <p>-Владеть методами и компьютерными системами проектирования средств реализации информационных систем</p> <p>-Владеть базовыми технологиями и инструментальными программно-аппаратными средствами для реализации информационных систем.</p> <p>-Владеть средствами автоматизации схемотехнического проектирования технических средств информационных систем. <b>ОПК-7.2</b></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия в области производственного контроля.</li> <li>2. Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов. Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.</li> <li>3. Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.</li> <li>4. Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.</li> <li>5. Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов).</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><b>Очная форма обучения в 7 семестре экзамен</b> <b>Заочная форма обучения на 4 курсе экзамен, контрольная работа</b></p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Светлакова Е.В. </p>