

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 07.05.2020 12:44:55
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdcd28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»


УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
по учебной работе,
Д.А. Померанцев
30.06. 2020 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 9

Заведующий кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.в.н., доцент
А.Н.Токарев

Санкт-Петербург
2020

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная **цель** дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» при подготовке академических бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» состоит в том, чтобы подготовить академического бакалавра (ветсанэксперта), владеющего производственными, организационно-управленческими и технологическими видами профессиональной деятельности, теоретическими и практическими навыками основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, методами и приемами лабораторного анализа животного и растительного сырья, рыбы и гидробионтов, готовой пищевой продукции, проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, обосновывать заключение об их безопасности и качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) **Общеобразовательная** – освоение обучающимися основ производственного контроля при производстве, переработке продуктов животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

б) **Прикладная** - изучает требования нормативно-технической документации в области производственного ветсанконтроля и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных производственных, научно-исследовательских и организационно-управленческих навыков.

в) **Специальная** – ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве и переработке пищевой продукции для решения проблем ветсанэкспертизы и ветеринарии, имеющимися достижениями в этой области.

Необходимо привить студентам навыки работы с нормативными документами пищевой безопасности, самостоятельной работы с учебной и справочной литературой по изучаемой дисциплине, анализа требований безопасности пищевых продуктов.

Особое внимание обращается на приобретение практических навыков и закрепление полученных знаний непосредственно на производстве во время прохождения практики.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный
- организационно-управленческий
- технологический.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками для решения задач в области профессиональной деятельности:

производственная деятельность:

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока, яиц, а также продуктов пчеловодства и растениеводства.

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры.

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности и соответствие требованиям нормативно-технической документации подконтрольной продукции.

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение продовольственной безопасности, защиты человека и животных от инфекционных и инвазионных болезней и охраны окружающей среды.

- Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних и экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных.

организационно-управленческая деятельность:

- Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных.

технологический:

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

• Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5).

б) профессиональные компетенции (ПК):

• Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2).

• Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7).

в) обязательные профессиональные компетенции:

• Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).

• Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).

• Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ОПК - 5	Общепрофессиональные навыки - представление результатов профессиональной деятельности	современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	-
ПК-2	Профессиональные компетенции производственной деятельности - профессиональные навыки	требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществление карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	ПС 13.012 Анализ опыта
ПК-7	Профессиональные компетенции производственной деятельности - организация труда и управление	нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	ПС 13.012 Анализ опыта

ПКО-1	<p>Обязательные профессиональные компетенции производителей деятельности - профессиональные навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биология и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продукта убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ПС 13.012</p>
ПКО-2	<p>Обязательные профессиональные компетенции производителей деятельности - профессиональные</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, кормов, а также молока и молочных продуктов, растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и</p>	<p>ПС 13.012</p>

	<p>бы навыки</p>	<p>контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>	
<p>ПКО-3</p>	<p>Обязательные профессиональные компетенции производственной деятельности - профессиональные навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб,</p>	<p>ПС 13.012</p>

	<p>средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла.</p>	<p>консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>
--	--	--	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и рабочего учебного плана ФГОУ ВО СПбГАВМ, учитывает требования современного рынка труда и предназначена для очной, очно-заочной и заочной формы обучения.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» осваивается:

Очная форма обучения – в 7 и 8 семестре на 4 курсе.

Очно-заочная форма обучения – в 8 семестре на 4 курсе и 9 семестре на 5 курсе.

Заочная форма обучения – на 4 курсе.

При обучении дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: Анатомия животных, Патологическая анатомия животных, Микробиология, Паразитарные болезни, Инфекционные болезни, Ветеринарная пропедевтика, Внутренние незаразные болезни, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Ветеринарная санитария, Токсикология, Вирусология, Гигиена животных, Патологическая физиология животных, Ветеринарная фармакология, Методы научных исследований, Радиобиология с основами радиационной гигиены, Цитология, гистология и эмбриология, Неорганическая химия, Аналитическая химия, Химия пищи, Органическая и физколлоидная химия.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» тесно связана с такими дисциплинами, как Ветеринарно-санитарная экспертиза, Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров, Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока, Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке, Методы научных исследований, Радиобиология с основами радиационной гигиены, Санитарная микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

4.1 Объем дисциплины

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	56	32	24
В том числе:	-	-	
Контакт часы	56	32	24
Лекции, в том числе интерактивные формы	24	16	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	32	16	16
Часы контроль	27		27
Самостоятельная работа (всего)	61	40	21
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1 Экзамен – 1	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	72/2	72/2

**4.2 Объем дисциплины
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
для очно-заочной формы обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	9
Аудиторные занятия (всего)	46	28	18
В том числе:	-	-	
Контакт часы	46	28	18
Лекции, в том числе интерактивные формы	20	14	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	26	14	12
Часы контроль	18		18
Самостоятельная работа (всего)	80	44	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1 Экзамен – 1	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	72/2	72/2

**4.3 Объем дисциплины
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
для заочной формы обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
		Летняя сессия
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:	-	-
Контакт часы	12	12
Лекции, в том числе интерактивные формы	6	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	6	6
Часы контроль	13	13
Самостоятельная работа (всего)	119	119
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1 Экзамен – 1	Зачет – 1 Экзамен – 1
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	144/4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

5.1. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для очной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	К
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	ОПК-5	7	2		4	
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля па предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5	7	2	2	2	2
3.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою, на скотобазе, карантинном отделеении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	7	2	2	4	2
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2	2	2	2
5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2	2	2	2
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7		2	4	
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПК-2 ПК-7	7		2	4	

8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2	2	4	2
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	ПК-2 ПК-7	7	2	4	2	
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2	2	2	2
11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	2	2	2
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	2	2	2
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	2	4	2
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	4	2	2
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	2	4	2
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	8	2	2	4	2
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	8	2	4	1	1
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	ПК-2 ПК-7	8	2	5	2	2
			ИТОГО:	24	32	61	27

5.2. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для очно-заочной (вечерней) формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	К
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	ОПК-5	8	2	4		
2.	Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.	ОПК-5	8	2	6		
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	8	2	6		
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	6		
5.	Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	6		
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	8	2	6		
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя.	ПК-2 ПК-7	8	2	6		
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле морских животных, рыбы и других	ПКО-1	8	2	4		

	гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	ПКО-2 ПКО-3						
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	ПК-2 ПК-7	9	2			4	2
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9	2			4	2
11.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации. Микробиологический контроль консервов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9		2		4	2
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9	2			4	
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёме, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёме, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9		2		4	2
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9		2		2	2
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	9		2		4	2
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	9				4	2
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	9		2		2	2
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	ПК-2 ПК-7	9				4	2
		ИТОГО:	20	20	26	80	18	18

5.3. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	4 курс Летняя сессия	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт.			
				Л	ПЗ	СР	К
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	ОПК-5	4 курс Летняя сессия	2		6	
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5	4 курс Летняя сессия		2	7	1
3.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приемке, содержании, подготовке животных к убою, на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	4 курс Летняя сессия			8	1
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия	2		6	1
5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		2	6	1
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия			8	1
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПК-2 ПК-7	4 курс Летняя сессия			6	
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных	ПКО-1 ПКО-2	4 курс Летняя сессия			8	1

	продуктов - промысел, переработка.	ПКО-3	сессия			
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	ПКО-3 ПК-2 ПК-7	4 курс Летняя сессия	2	6	1
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		8	1
11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		6	1
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия	2	6	1
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёме, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёме, переработке молока, производстве молочных продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		6	1
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		6	
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	4 курс Летняя сессия		6	1
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	4 курс Летняя сессия		6	1
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	4 курс Летняя сессия		8	
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании пищевого сырья.	ПК-2 ПК-7	4 курс Летняя сессия		6	
	ИТОГО ЗА 4 КУРС ЛЕТНЯЯ СЕССИЯ:					
				6	6	119
						13

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабилов, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 22.06.2020)
2. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 22.06.2020)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2020. – 384 с.
2. Смирнов, А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / Смирнов А. В., Куляков Г. В., Калишина Н. Н. / - СПб.: ГИОРД, 2014. - 136 с.
3. Действующие ГОСТы: мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, пищевые животные топленые жиры, рыба, мед натуральный, яйца пищевые куриные и др. продукты животноводства. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document> (дата обращения: 22.06.2020)
4. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011) - 2011. — 38 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395> (дата обращения: 22.06.2020)
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) - 2012. — 26 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823> (дата обращения: 22.06.2020)
6. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) - 2011. — 37 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571> (дата обращения: 22.06.2020)

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). - 2011. — 242 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 22.06.2020)
2. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года). (ТР ТС 022/2011). - 2011. — 29 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 22.06.2020)
3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) - 2011. — 35 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 24.06.2020)
4. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с

изменениями на 18 сентября 2014 года) (ТР ТС 029/2012) - 2012. — 308 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 22.06.2020)

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. <https://lanbook.com/catalog/veterinariya/sbornik-normativno-pravovyh-dokumentov-po-veterinarno-sanitarnej-ekspertize-myasa-i-myasoproduktov-69906106> (дата обращения: 22.06.2020)

6. Ветеринарные правила ВП 13.3.1302-96 Санитарные правила СП 3.1.085-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных». - <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/class/16/56> (дата обращения: 22.06.2020)

б) Дополнительная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза " О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) - 2013. — 192 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 22.06.2020)

2. Технический регламент Таможенного союза " О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) - 2013. — 110 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 22.06.2020)

3. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - 2016. — 137 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> (дата обращения: 22.06.2020)

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://fsvps.ru> - Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> - Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> - Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://meduniver.com> – Медицинский информационный сайт
7. <https://www.twirpx.com> – Все для студента

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. Электронно-библиотечная система IQlib
10. База данных международных индексов научного цитирования WebofScience
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1,5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомится с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объем профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора,

умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

• Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить выбрав один вариант.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://lk.spbgavm.ru/login/index.php>

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Производственный ветеринарно-санитарный контроль	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, 5) Учебная аудитория для проведения лекций, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор.
	403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты.
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты.

	<p>(лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Технические средства обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», проекционный трихинеллоскоп, центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; вискозиметр, рефрактометры, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
	<p>408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель, раковина со сливом.</p>
	<p>206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>
	<p>214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>

	<p>324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения</p>
	<p>Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели</p>

Рабочую программу составила:

кандидат ветеринарных наук,
доцент

 В.Г.Урбан

Рецензенты:

заведующий кафедрой паразитологии
им. В.Л.Якимова, доктор биологических наук

 Л.М.Белова

Начальник
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга

Ю.А. Андреев

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

**«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»**

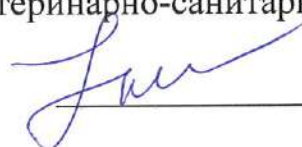
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 8

Заведующий кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.в.н., доцент
А.Н.Токарев



Санкт-Петербург
2020

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-5	Виды ветсанконтроля животного сырья и продуктов его переработки. Производственный ветсанконтроль животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	Опрос, тесты
2.	ОПК-5	Организация и проведение производственного ветсанконтроля па предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
3.	ПК-2 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	Опрос, тесты Доклад-презентация (самостоятельная работа)
4.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Производственный ветсанконтроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветсанконтроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	Опрос, тесты
5.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	Опрос, тесты
6.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Производственный ветсанконтроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	Опрос, тесты
7.	ПК-2 ПК-7	Производственный ветсанконтроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	Опрос, тесты
8.	ПКО-1	Порядок ветсанконтроля при промысле диких	Опрос, тесты

	ПКО-2 ПКО-3	животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	
9.	ПК-2 ПК-7	Виды холодильников. Ветсанконтроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Опрос, тесты
10.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	Опрос, тесты
11.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	Опрос, тесты
12.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Порядок ветсанконтроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
13.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Порядок ветсанконтроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.	Опрос, тесты
14.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Порядок ветсанконтроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	Опрос, тесты
15.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Ветсанконтроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	Опрос, тесты
16.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	Ветсанконтроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветсанконтроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)

17.	ОПК-5 ПК-2 ПК-7	Учёт и отчётность о производственном ветсанконтроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность в ГЛВСЭ на продовольственном рынке.	Опрос, тесты, Доклад- презентация (самостоятельная работа)
18.	ПК-2 ПК-7	Производственный ветсанконтроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур. Производственный ветсанконтроль при обезвреживании пищевого сырья.	Опрос

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (собеседование)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Доклад- презентация (самостоятельная работа)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой доклад-презентацию - краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебной или научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной в виде круглого стола.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

**2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо		отлично
Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)	Уровень знаний в профессиональной деятельности (ОПК-5)				
ЗНАТЬ: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Собеседование, тесты, доклад-презентация (самостоятельная работа)
УМЕТЬ: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Собеседование, тесты, доклад-презентация (самостоятельная работа)
ВЛАДЕТЬ: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Собеседование, тесты, доклад-презентация (самостоятельная работа)

поисковыми системами в Интернете.	В				(самостоятельная работа)
Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)					
<p>ЗНАТЬ: требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация я</p>
<p>УМЕТЬ: планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация я</p>
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлять карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация я</p>

Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					
<p>ЗНАТЬ: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области качества качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, реферат</p>
<p>УМЕТЬ: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, реферат</p>

<p>трудо.</p> <p>ВЛАДЕТЬ: навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тесты, опрос, реферат</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)</p>					
<p>ЗНАТЬ: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветери-нарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профи-лактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>					
<p>УМЕТЬ: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>					
<p>ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>					
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)</p>					
<p>ЗНАТЬ: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, их благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>				<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>УМЕТЬ: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов</p>							

<p>растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводного и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы токсикологического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>		<p>но не в полном объеме</p>	<p>полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p>ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>				
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)</p>				
<p>ЗНАТЬ: государственные стандарты в</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований,</p>	<p>Минимально допустимый уровень</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем</p>	<p>Уровень знаний в объеме, Опрос, тесты</p>

<p>области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилакти-ческие мероприятия по предотвраще-нию зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аква-культуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>имели место грубые ошибки</p>	<p>знаний, допущено много нетрубных ошибок</p>	<p>программе подготовке, допущено несколько нетрубных ошибок</p>	<p>соответствующем программе подготовке, без ошибок</p>
<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции и водного помывла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактерио-логический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы контроля технологического процесса консервированных продуктов водного промысла.</p>	<p>основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p>ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>					
---	--	--	--	--	--

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для проведения опроса, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Формируемая компетенция: ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»

1. Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки.

2. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.

3. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности.

4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех.

6. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.

Формируемая компетенция: ПК-2 «Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов»

7. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.

8. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов.

9. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.

11. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя.

Формируемая компетенция: ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.

14. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.

15. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов.

16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

Формируемая компетенция: ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

18. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий.
19. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.
20. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты.
21. Органолептический, физико-химический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.
22. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации консервов.
23. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока.
24. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка.

Формируемая компетенция: ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

25. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.
26. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов.
27. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.
28. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья.
29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.

Формируемая компетенция: ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»

30. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.
31. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц.
32. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.
33. Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства.
34. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.
35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании пищевого сырья.
36. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.
37. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности.

38. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея.

3.1.2. Вопросы для самостоятельной работы (доклад-презентация) студентов

Цель самостоятельной работы студентов – проработать программный материал по отдельным темам, не включенным в тематику лекционного курса и лабораторного практикума в полном объеме и научиться использовать компьютерные технологии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», выполнение контрольной работы или задания, выступление с научными докладами, подготовка презентаций с обязательным использованием мультимедийного оборудования по представленной тематике.

Формируемая компетенция ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»

1. Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственной ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных.

3. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках.

4. Совместимость продуктов при закладке на хранение.

5. Основные нормативные документы по переработке молока.

6. Ветеринарный контроль при растаможивании продуктов и сырья животного происхождения и при экспорте - импорте и перевозке сырья и продукции животного происхождения.

7. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

8. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий.

9. Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства.

Формируемая компетенция ПК-2 «Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов»

10. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда.

11. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.

12. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.

13. Основные нормативные документы, регламентирующие промысел, охоту и переработку дичи. Виды диких животных и птицы для промысла.

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.

15. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.

Формируемая компетенция ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

16. Характеристика и ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке молока и молочных продуктов.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке ПТИЦ.

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

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина.

22. Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий.

23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.

24. Основные нормативные документы для рынков.

Формируемая компетенция ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

25. Порядок Государственного ветеринарного надзора при промысле диких животных и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасных предприятий.

27. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности.

28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя.

29. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов.

30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.

31. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов.

32. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты.

33. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка.

Формируемая компетенция ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

34. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов.

35. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья.

36. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея.
37. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья, крови и шкур.
38. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.
39. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.
40. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.
41. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.
42. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.
43. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в колбасном производстве: помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, готовая продукция.
44. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.

Формируемая компетенция ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»

45. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации рыбных консервов.
46. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов при производстве, хранении, переработке.
47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.
48. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении сухих животных кормов.
49. Основные нормативные документы по промыслу и переработке рыбы.
50. Сроки реализации сырья и продуктов на рынках.

3.1.3. Тесты

Формируемая компетенция ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»

Вопрос 1. Молоко охлаждают до $t = \dots$?

- a) $+4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- b) $+6\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- c) $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- d) не выше $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Вопрос 2. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции (кроме рыбы, разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки, из неразделанных ракообразных) масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

- a) 8 процентов
- b) 7 процентов
- c) 14 процентов
- d) 10 процентов

Вопрос 3. Молоко – это...?

a) - продукт секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от нескольких животных в период лактации при доении, без каких-либо добавлений к этому продукту.

b) - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

c) - продукт секреции молочных желез животных, полученный в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

d) - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации, без извлечений каких-либо веществ из него.

Вопрос 4. Печень, почки, сердце, язык являются источником таких микроэлементов, как железо и медь. В печени (особенно в свиной и куриной) содержится больше чем в мышечной ткани мяса?

a) железа в 2,5... 12 раз; меди в печени в 15 раз, в сердце в 4 раза.

b) железа в 3... 15 раз; меди в печени в 25 раз, в сердце в 3 раза.

c) железа в 1,5... 8 раз; меди в печени в 15 раз, в сердце в 3 раза.

d) железа в 2,5... 10 раз; меди в печени в 20 раз, в сердце в 2 раза.

Вопрос 5. Тушки птицы, соответствующие требованиям первой категории упитанности, а качеству обработки - второй, относят?

a) к первой категории.

b) к не категорийному.

c) к третьей категории.

d) ко второй категории.

Вопрос 6. Охлажденная пищевая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры заморзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта, не выше?

a) 2 °С.

b) 5 °С.

c) 4 °С.

d) 6 °С.

Вопрос 7. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним или несколькими из следующих методов?

a) метод по наименованию

b) визуальный метод

c) органолептический метод

d) аналитический метод

e) методом по наименованию, визуальным и органолептическим.

Вопрос 8. К обращению на территории Таможенного союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция?

a) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae

(скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

b) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по лабораторным показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

c) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

d) произведенная из ядовитых рыб семейств Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 20°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

Вопрос 9. Массовая доля нитритов во всех продуктах не должна быть более?

- a) из свинины 0,005 %
- b) в сырокопченых - 0,003 %
- c) из свинины 0,003 %
- d) в сырокопченых - 0,005 %
- e) из свинины 0,01 %
- f) в сырокопченых - 0,01 %

Вопрос 9. Сливочное масло - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет?

- a) менее 50 процентов.
- b) 72 процентов.
- c) не менее 50 процентов.
- d) менее 72 процентов.

Формируемая компетенция ПК-2 «Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов»

Вопрос 10. Для обеспечения и поддержания должного санитарного состояния животноводческих помещений и территории молочных ферм регулярно проводится санитарный день...?

- a) не реже 1 раза в месяц.
- b) не чаще 1 раза в месяц.
- c) не реже 1 раза в 2 недели.
- d) каждую декаду месяца.

Вопрос 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе контролирует:?

a) санитарное состояние сырья; соблюдение производственным персоналом правил личной гигиены и инструкции по предупреждению попадания в продукцию посторонних предметов; правила хранения нитрита натрия, специй, вспомогательных

материалов; контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, завода; санитарное состояние транспортных средств, перевозящих колбасные изделия; выполнение на предприятиях противоэпизоотических и других мероприятий, направленных на недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней; организацию ветеринарно-просветительной работы.

b) санитарное состояние сырья; соблюдение производственным персоналом правил личной гигиены и инструкции по предупреждению попадания в продукцию посторонних предметов; правила хранения нитрита натрия, специй, вспомогательных материалов; санитарное состояние транспортных средств, перевозящих колбасные изделия; выполнение на предприятиях противоэпизоотических и других мероприятий, направленных на недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней.

c) санитарное состояние сырья; контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, завода; санитарное состояние транспортных средств, перевозящих колбасные изделия; выполнение на предприятиях противоэпизоотических и других мероприятий, направленных на недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней.

d) санитарное состояние сырья; соблюдение производственным персоналом правил личной гигиены и инструкции по предупреждению попадания в продукцию посторонних предметов; правила хранения нитрита натрия, специй, вспомогательных материалов; контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, завода; санитарное состояние транспортных средств, перевозящих колбасные изделия; выполнение на предприятиях противоэпизоотических и других мероприятий, направленных на недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней.

Вопрос 12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике?

a) контроль продукции при поступлении, хранении, выпуске; контроль за соблюдением температурных режимов в холодильных камерах; соблюдение правил закладки мясной продукции на хранение; паспортизация сырья; контроль за состоянием транспортных средств, перевозящих мясопродукты.

b) контроль продукции при поступлении, хранении; контроль за соблюдением температурных режимов в холодильных камерах; соблюдение правил закладки мясной продукции на хранение; паспортизация сырья; контроль за состоянием транспортных средств, перевозящих мясопродукты.

c) контроль продукции при поступлении, хранении, выпуске; контроль за соблюдением температурных режимов в холодильных камерах; соблюдение правил закладки мясной продукции на хранение; контроль за состоянием транспортных средств, перевозящих мясопродукты.

Вопрос 13. В течение какого срока запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы?

- a) 10 суток
- b) 12 суток
- c) 14 суток
- d) 18 суток

Вопрос 14. Созревшее мясо имеет рН?

- a) 6,8-7,5
- b) 6,3-6,4
- c) 5,5-6,2
- d) 6,2-6,6

Вопрос 15. Укажите виды мяса, используются для создания натурального полуфабриката?

- a) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
- b) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
- c) свинина четырёх категорий;
- d) говядина, баранина первой и второй категорий.

Формируемая компетенция ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

Вопрос 16. Допускается сдача молока на молокоперерабатывающее предприятие без охлаждения в течение ... после дойки?

- a) 30 мин.
- b) 2 ч
- c) 1 ч
- d) 45 мин.
- e) 1,5 ч

Вопрос 17. Тело рыбы делится на съедобные и несъедобные части. К съедобным частям относится?

- a) мясо с кожей, половые продукты: икра, молока, печень, головы рыб относят к съедобным частям условно.
- b) мясо без кожи, половые продукты: икра, молока, печень, головы.
- c) мясо, половые продукты: икра, молока, головы мясо с кожей, половые продукты: икра, молока, печень.

Вопрос 18. Обезжиренное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира..., полученное в результате отделения молочного жира от молока?

- a) менее 0,5 %
- b) менее 1%
- c) менее 2,5 %
- d) менее 1,5 %

Вопрос 19. Полиненасыщенных жирных кислот в печени, почках, сердце и языке в ... раза больше, чем в мышечной ткани мяса?

- 1) 3...5,5 раза
- 2) 5...6,5 раза
- 3) 1,5...5,5 раза
- 4) 5...10,5 раза

Вопрос 20. Масса остывшей полупотрошенной тушки молодой птицы (г, не менее) для ...?

- a) цыплят - 450, утят - 1020, гусят - 1500, индюшат - 1600, цесарят - 450, цыплят-бройлеров - 700.
- b) цыплят - 480, утят - 1040, гусят - 1580, индюшат - 1620, цесарят - 480, цыплят-бройлеров - 740.
- c) цыплят - 460, утят - 1000, гусят - 1550, индюшат - 1650, цесарят - 460, цыплят-бройлеров - 720.
- d) цыплят - 470, утят - 1030, гусят - 1570, индюшат - 16100, цесарят - 470, цыплят-бройлеров - 750.

Вопрос 21. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию?

a) до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 48 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 24 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

b) до температуры во всех частях продукта не выше минус 18°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 28°C на срок не менее 18 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

c) до температуры во всех частях продукта не выше минус 25°C на срок не менее 36 часов или не выше минус 30°C на срок не менее 24 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

d) до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

Вопрос 22. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

a) 7 процентов

b) 8 процентов

c) 10 процентов

d) 14 процентов

Вопрос 23. Составные части молока – вода, сухие вещества?

a) молочный жир, молочный белок, ферменты, витамины, минеральные вещества.

b) молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества.

c) молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, минеральные вещества.

d) молочный жир, молочный белок, витамины, минеральные вещества.

Вопрос 24. Массовая доля поваренной соли (% , не более) для изделий ...?

a) сырокопченых: шейка ветчинная и филей в оболочке - 6, корейка, грудинка и грудинка бескостная - 4, ребра свиные, рулька и голяшка - 3,5;

b) запеченных и жареных из свинины - 2;

c) вареных: окорок обезжиренный, ветчина для завтрака, свинина прессованная - 2,5, остальных вареных - 3;

d) копчено-вареных из свинины - 3,5; копчено-запеченных из свинины - 2,5.

Вопрос 25. Сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, в котором?

a) массовая доля сухих веществ молока составляет менее 95%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - менее 34% и массовая доля молочного жира - менее 26% и более 42%.

b) массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34% и массовая доля молочного жира - не менее 26% и не более 42%.

с) массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 90%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 30% и массовая доля молочного жира - не менее 25% и более 42%.

д) массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 85%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 25% и массовая доля молочного жира - не менее 20% и не более 40%.

Формируемая компетенция ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

Вопрос 26. При использовании фосфатов (в вареных и копчено-вареных продуктах из свинины) их массовая доля должна быть не более?

- а) 0,4 % (в пересчете на фосфор)
- б) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,006 %
- с) 0,5 % (в пересчете на фосфор)
- д) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,008 %
- е) 1,0 % (в пересчете на фосфор)
- ф) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,01 %

Вопрос 27. Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?

- а) Тушу направляют техническую утилизацию голову и внутренние органы направляют в проварку.
- б) Тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливаю 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений
- с) Все продукты убоя уничтожают
- д) Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

Вопрос 28. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза крупного рогатого скота?

- а) Один
- б) Два
- с) Четыре
- д) Шесть

Вопрос 29. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения финноза на голове свиней?

- а) Один
- б) Два
- с) Четыре
- д) Шесть

Вопрос 30. Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?

- а) Выпускают без ограничений.
- б) Направляют в техническую утилизацию.
- с) Проваривают в течение 13 минут и возвращают владельцу.
- д) Уничтожают.

Вопрос 31. Диетическое куриное яйцо...?

- а) Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 7 мм

- b) Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 10 дней иметь воздушную камеру 7 мм
- c) Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 25 дней иметь воздушную камеру 5 мм
- d) Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 4 мм

Вопрос 32. О чем свидетельствует ветеринарное клеймо овальной формы?

- a) Ветеринарно-санитарная экспертиза проведена не в полном объеме, при продаже на рынке мясо подлежит исследованию.
- b) Ветеринарно-санитарная экспертиза проведена и мясо может быть выпущено в реализацию на продовольственном рынке.
- c) Ветеринарно-санитарная экспертиза проведена и мясо подлежит реализации.
- d) Ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и мясо направляют в свободную реализацию.

Вопрос 33. Для снабжения детских учреждений допускается только охлажденное молоко не ниже 1 сорта, доставленное после получения его на ферме не позже ...?

- a) 12 ч.
- b) 1 ч
- c) 6 ч
- d) 24 ч.
- e) 3 ч

Вопрос 34. При определении семейства, вида рыбы обращают внимание: на...?

- a) количество и строение плавников, строение чешуи, строение скелета, положение рта.
- b) форму тела, строение плавников, строение чешуи, строение скелета, положение рта.
- c) форму тела, количество и строение плавников, наличие боковой линии, расположение рта.
- d) форму тела, количество и строение плавников, строение чешуи, наличие боковой линии, строение скелета, положение рта.

Вопрос 35. Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение ...?

- a) первых 7 дней после дня отела животных, в течение 10 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.
- b) первых 10 дней после дня отела животных, в течение 7 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.
- c) первых 5 дней после дня отела животных, в течение 7 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.
- d) первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.

Вопрос 36. На шерстных субпродуктах (имеющих до обработки волосяной покров) срывы шкуры не должны превышать ... их поверхности?

- a) 15 %
- b) 20 %
- c) 10 %
- d) 25 %

Вопрос 37. Вопрос 4. Сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре?

- a) более 45°C.
- b) не более 45°C.
- c) более 55°C.
- d) более 95°C.

Вопрос 38. Температура в толще солёно-копчёных мясных продуктов при выпуске в реализацию должна быть ...?

- a) не ниже -1,5 °С и не выше +10 °С, у сырокопчёных продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +6 °С.
- b) не ниже -1,0 °С и не выше +12 °С, у сырокопчёных продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +8 °С.
- c) не ниже 0 и не выше +10 °С, у сырокопчёных продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +5 °С.
- d) не ниже 0 и не выше 8 °С, у сырокопчёных продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше 4 °С.

Вопрос 39. Масса охлажденных тушек цыплят-бройлеров не менее?

- a) потрошенных тушек цыплят-бройлеров - 550 г, потрошенных с комплектом потрохов и шей - 650 г.
- b) потрошенных тушек цыплят-бройлеров 560 г, потрошенных с комплектом потрохов и шей - 630 г.
- c) потрошенных тушек цыплят-бройлеров 500 г, потрошенных с комплектом потрохов и шей - 600 г.
- d) потрошенных тушек цыплят-бройлеров 530 г, потрошенных с комплектом потрохов и шей - 620 г.

Вопрос 40. Фарш Диабетической колбасы содержит...?

- a) говядину высшего сорта - 15%, телятину - 20%, полужирную свинину - 60%, яйца - 2 % и сливочное масло - 3%.
- b) говядину высшего сорта - 25%, телятину - 15%, полужирную свинину - 55%, яйца - 3 % и сливочное масло - 2%.
- c) говядину высшего сорта - 20%, телятину - 20%, полужирную свинину - 55%, яйца - 2 % и сливочное масло - 3%.
- d) говядину высшего сорта - 30%, телятину - 15%, полужирную свинину - 50%, яйца - 1,5 % и сливочное масло - 3,5%.

Вопрос 41. На мясокомбинат доставили железнодорожным транспортом партию здоровых животных без ветеринарных сопроводительных документов. Как поступить с этой партией животных?

- a) Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
- b) Поставить в изолятор.
- c) Поставить на карантин.
- d) Провести убой и переработать на санитарной бойне.
- e) Утилизировать.

Вопрос 42. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение и понижение температуры тела?

- a) Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
- b) Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

- с) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
- д) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
- е) На утильзавод.

Вопрос 43. Какой из режимов обеззараживания замораживанием мяса при цистицеркозе свиней является верным?

- а) При -10°C в толще мяса, -12°C в холодильнике в течение 10 сут.
- б) При -9°C в толще мяса -10°C в холодильнике течение 12 сут.
- с) При -12°C в толще мяса -10°C в холодильнике в течение 8 сут.
- д) При -6°C в толще мяса -9°C в холодильнике в течение 14 сут.

Вопрос 44. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота является верным.

- а) При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 4 сут
- б) При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 24 часов.
- с) При -12°C в толще мяса без выдержки
- д) При -9°C в толще без выдержки.

Вопрос 45. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

- а) С 1-месячного
- б) С 3-месячного
- с) С 2-месячного
- д) С 3-недельного

Формируемая компетенция ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

Вопрос 46. Сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов...?

- а) лактококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 14 процентов.
- б) лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.
- с) термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 15 процентов.
- д) лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

Формируемая компетенция ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»

Вопрос 47. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

- а) 5 %
- б) 10 %
- с) 7 %
- д) 8 %

Вопрос 41. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

- a) 14 процентов
- b) 10 процентов
- c) 8 процентов
- d) 12 процентов

Вопрос 48. Натуральные рыбные консервы?

a) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

b) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

c) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, и других водных животных, а также водорослей с добавлением к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

d) продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, с предварительной тепловой обработкой компонентов, подвергнутая термической обработке до готовности.

Вопрос 49. Пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет ...?

a) не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем.

b) не менее 55 процентов для рыбы, 65 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 10 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем

c) не менее 50 процентов для рыбы, 40 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 12 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем?

d) не менее 45 процентов для рыбы, 50 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 14

процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем?

Вопрос 49. На сколько °С допускается отклонение (колебание) температуры замороженной рыбы при транспортировании?

- a) ± 2 °С.
- b) ± 4 °С.
- c) не допускается.
- d) решает производитель.
- e) не выше минус ± 8 °С.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»

1. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.
2. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль предприятий по переработке животного сырья и производству продуктов животноводства.
4. Ветсантребования к убойным животным.
5. Санитарно-гигиенические требования к работникам получения, переработки и производства готовых пищевых продуктов животноводства.
6. Учёт и отчетность о проведении ветеринарно-санитарного контроля на фермах (в хозяйствах).
7. Производственные лаборатории по ветеринарно-санитарному контролю на мясокомбинатах и их назначение.
8. Учёт и отчетность о ветеринарно-санитарном контроле на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих предприятиях Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение их.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.
10. Сопроводительные документы и их значение при доставке животных на убой.
11. Ветсантребования к убойным животным.
12. Отбор проб продуктов убоя и доставка их для лабораторного исследования.
13. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.

Формируемая компетенция ПК-2 «Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов»

14. Способы обеззараживания условно годных мяса, субпродуктов, технического сырья.
15. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.
16. Обеззараживание условие годного мяса мелких животных, птицы, кроликов, нутрий.

17. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.
18. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота.
19. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Документация.

Формируемая компетенция ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

20. Мероприятия при подозрении на сибирскую язву в процессе послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота.
21. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
22. Ветсантребования к транспорту по перевозке убойных животных и обработке его на убойных предприятиях.
23. Болезни, при которых животные уничтожаются.
24. Последовательность ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке животных и производству мясных и технических продуктов.
25. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.
26. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
27. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.
28. Способы обеззараживания мяса при инвазионных болезнях.
29. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.

Формируемая компетенция ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

30. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.
31. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация производственных помещений и оборудования на предприятиях производства мясных продуктов.
32. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока.
33. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота.
34. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности, освещения и вентиляции на холодильниках.
35. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.

Формируемая компетенция ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

36. Технологические операции при убое животных и разделке туш, подлежащих ветеринарно-санитарному контролю, и их санитарно-гигиеническое значение.
37. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
38. Показатели свежести мяса и методика определения.

39. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
40. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя.
41. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.
42. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
43. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
44. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.
45. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
46. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях.
47. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.
48. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы мяса, мясопродуктов и оборудование.
49. Показатели, характеризующие отличие мяса здоровых, больных животных и трупов. Методика определения их.
50. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней.
51. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.
52. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы продуктов убоя однокопытных животных.
53. Болезни, при которых животные уничтожаются.

Формируемая компетенция ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»

54. Отбор проб рыбы и рыбных продуктов для органолептического и лабораторного исследований. Исследование рыбы на свежесть.
55. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выращивании, вылове и производстве рыбы и рыбных продуктов.
56. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях.

3.2.1. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»

1. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.
2. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль предприятий по переработке животного сырья и производству продуктов животноводства.
4. Ветсантребования к убойным животным.
5. Санитарно-гигиенические требования к работникам получения, переработки и производства готовых пищевых продуктов животноводства.
6. Учёт и отчетность о проведении ветеринарно-санитарного контроля на фермах (в хозяйствах).
7. Производственные лаборатории по ветеринарно-санитарному контролю на мясокомбинатах и их назначение.

8. Учёт и отчетность о ветеринарно-санитарном контроле на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих предприятиях Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение их.

9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.

10. Сопроводительные документы и их значение при доставке животных на убой.

11. Ветсантребования к убойным животным.

12. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных.

13. Отбор проб продуктов убоя и доставка их для лабораторного исследования.

14. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.

Формируемая компетенция ПК-2 «Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов»

15. Способы обеззараживания условно годных мяса, субпродуктов, технического сырья.

16. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.

17. Обеззараживание условие годного мяса мелких животных, птицы, кроликов, нутрий.

18. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве консервов.

19. Отбор проб продуктов убоя и доставка их для лабораторного исследования.

20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе, хранении, переработке эндокринно-ферментного сырья.

21. Первичная обработка молока и её санитарно-гигиеническое значение.

22. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.

23. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота.

24. Отбор проб молока и молочных продуктов для органолептического и лабораторного исследований.

25. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве консервов.

26. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Документация.

27. Периодичность и методика микробиологического контроля при приемке молока и определение соматических клеток.

Формируемая компетенция ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

28. Исследование рыбы на возбудителей инфекционных и паразитарных болезней.

29. Мероприятия при подозрении на сибирскую язву в процессе послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота.

30. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

31. Ветсантребования к транспорту по перевозке убойных животных и обработке его на убойных предприятиях.

32. Болезни, при которых животные уничтожаются.
33. Учет и отчетность о ветсанэкспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение их.
34. Последовательность ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке животных и производству мясных и технических продуктов.
35. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.
36. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
37. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле, переработке, хранении рыбы, рыбных продуктов и др. гидробионтов.
38. Периодичность, отбор проб и методика органолептического, физико-химического контроля при производстве колбасных изделий.
39. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.
40. Способы обеззараживания мяса при инвазионных болезнях.
41. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.
42. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.

Формируемая компетенция ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

43. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.
44. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.
45. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.
46. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация производственных помещений и оборудования на предприятиях производства мясных продуктов.
47. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока.
48. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.
49. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе технического сырья, производстве кормов животного происхождения, альбумина, клея и т.д.
50. Ветсантребования к перевозке молока.
51. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.
52. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота.
53. Контроль качества молока на фермах.
54. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.
55. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности, освещения и вентиляции на холодильниках.
56. Показатели коровьего молока - сырца, характеризующие его сортность, методика определения.

57. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.
58. Ветсантребования при перевозке продуктов животноводства и кормов.
59. Санитарно-гигиеническая и товарная характеристика питьевого молока.
60. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья, технологических процессов, готовой продукции в колбасном производстве.
61. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока. Ветсантребования к перевозке молока.

Формируемая компетенция ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

62. Ветсанконтроль на продовольственных рынках. Ветсантребования к доставке и ветсанэкспертиза пищевых продуктов.
63. Технологические операции при убое животных и разделке туш, подлежащих ветеринарно-санитарному контролю, и их санитарно-гигиеническое значение.
64. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
65. Показатели свежести мяса и методика определения.
66. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
67. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя.
68. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.
69. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.
70. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
71. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
72. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.
73. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.
74. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
75. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях.
76. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.
77. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.
78. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы мяса, мясопродуктов и оборудование.
79. Показатели, характеризующие отличие мяса здоровых, больных животных и трупов. Методика определения их.
80. Периодичность, отбор проб и методика органолептического, физико-химического контроля при производстве колбасных изделий.
81. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней.
82. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.
83. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.

84. Последовательность и методика послеубойной ветсанэкспертизы продуктов убоя однокопытных животных.

85. Органолептический и физико-химический контроль при приемке молока на переработку.

86. Болезни, при которых животные уничтожаются.

Формируемая компетенция ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»

87. Отбор проб рыбы и рыбных продуктов для органолептического и лабораторного исследований. Исследование рыбы на свежесть.

88. Отбор проб икры для органолептического и лабораторного исследований. Исследование рыбы на свежесть.

89. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выращивании, вылове и производстве рыбы и рыбных продуктов.

90. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях.

91. Ветеринарная отчетность в цехах по производству рыбы.

4. Доступность и качество образования для лиц с инвалидностью

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата

- в печатной форме, аппарата;
- в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний обучающихся выполнения самостоятельной работы (доклад-презентация):

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры. В презентации обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к докладу-презентации выполнены
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к докладу-презентации.
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала. Тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании и оформлении; отсутствуют выводы, тема изучаемой проблемы не раскрыта.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи. обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий).
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее чем 80 % тестовых заданий).
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее 70 %).
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента менее чем на 70 % тестовых заданий).

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении зачета:

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

- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении экзамена:

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные

ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу по дисциплине
Б1.В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: Урбан В.Г., к.в.н., доцент.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ.

В программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин. Также указаны дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины: общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах; формы контроля по учебному плану; тематический план изучения учебной дисциплины; программы лекционных, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работы содержат тематические планы, перечни основных понятий и категорий, списки литературы.
5. Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося по отдельным разделам дисциплины.
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Рецензент,
заведующий кафедрой паразитологии
им. В.Л.Якимова, доктор биологических наук

24.06.2019



Л.М.Белова

Рецензия рассмотрена на заседании методической комиссии факультета, протокол № 7 от 30.06.2020 г.

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО СПбГУВМ

30.06.2020



В.А.Трушкин

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу по дисциплине
Б1.В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Уровень высшего образования – Бакалавриат
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Разработчик: Урбан В.Г., к.в.н., доцент.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ.

В программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин. Также указаны дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
 - Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
 - Формы контроля по учебному плану
 - Тематический план изучения учебной дисциплины;
 - Программы лекционных, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работы содержат тематические планы, перечни основных понятий и категорий, списки литературы.
5. Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося по отдельным разделам дисциплины.
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Рецензент
Начальник
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

Юлия Андреева
Секретарь руководителя
Управления ветеринарии
Санкт-Петербурга

Ю.Ю. Филиппова