

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 16.10.2025 14:55:44

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88ffc7dcefdc28a

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебно-воспитательной
работе и молодежной политике,
профессор

А.А. Сухинин

27.06. 2025 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, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2025

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры

«26 июня» 2025 г.

Протокол № 2

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы

д. вет. н., доцент

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург

2025

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:

на очной форме обучения:

- производственный
- технологический
- организационно-управленческий;

на очно-заочной и заочной форме обучения:

- производственный
- 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 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.

технологическая деятельность:

- 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 безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охраны окружающей среды.

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.

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)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

б) профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на

подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

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

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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.

в) обязательные профессиональные компетенции:

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

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

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.

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 СПбГУВМ, 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:	-	-	
Лекции, в том числе интерактивные формы	24	16	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	32	16	16
Практическая подготовка	8	4	4
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:	-	-	
Лекции, в том числе интерактивные формы	20	14	6
Практические занятия, в том числе	26	14	12
Практическая подготовка	8	4	4
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)	16	16
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	8	8
Часы контроль	9	9
Самостоятельная работа (всего) из них	119	119
Практическая подготовка	8	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен
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, включающая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	ПП
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.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	7	2		4	2
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2	7	2	2	2	
3.	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.	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	7	2	2	4	2
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убои. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их		7	2	2	2	

	обеззараживания.		ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов											
5.	Порядок (последовательность) производственного ветерсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.		Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7						7	2	2	2	2	
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.		ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, птицеводства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;						7		2	4		
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.		ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.						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.		ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой						7	2	2	4		
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.								7					
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве,								7	2	2	2	2	

	хранении, транспортировке, реализации на рынке.	запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.						
11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1 ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	8	2	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-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	8					
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.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2	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-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	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	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	8	2	2	4	2	

	продуктов.		Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПКО-3						
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.		Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	8	2	2	3	3	
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.		ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;	8		2	4	4	
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.			8		2	2	4	
ИТОГО ЗА 7 СЕМЕСТР				16	16	40		4	
ИТОГО ЗА 8 СЕМЕСТР				8	16	17	27	4	
ИТОГО ЗА 7 И 8 СЕМЕСТРЫ				24	32	61	27	8	

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 трудоёмкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	ПП
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.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	8	2		4	2
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля па предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2 ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	8	2		6	
3.	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.		8	2		6	2

4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убою животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий. ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7	8	2		6
5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.		8	2	2	6
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	8	2	2	6
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к	8	2	2	4

9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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.	8		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.		8		4	2	
11.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО -1	9				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-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	9	2	4		
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёме, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёме и переработке молока.		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.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2	9	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-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	9			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.	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	9	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.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПКО-3						
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	9			2	2	2
		ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	9				4	2
ИТОГО ЗА 8 СЕМЕСТР			14	10	44			4
ИТОГО ЗА 9 СЕМЕСТР			6	8	36			4
ИТОГО ЗА 8 И 9 СЕМЕСТРЫ			20	18	80			8

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

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	4 курс	Семестр			
				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.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	4 курс Летняя сессия	2	6	1	2
2.	Организация и проведение производственного ветеринарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветеринарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2	4 курс Летняя сессия		6	1	
3.	Производственный ветеринарный контроль при транспортировке, приёме, 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.	Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных	4 курс Летняя сессия				2
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.		4 курс Летняя сессия			6	

5.	Порядок (последовательность) производственного ветеросанитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	мероприятий. ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	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.	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7 ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животного происхождения, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	4 курс Летняя сессия			6	
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.		4 курс Летняя			6	1
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	4 курс Летняя			6	
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-	4 курс Летняя			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.	отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1	4 курс Летняя сессия	2	6	1	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-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	4 курс Летняя сессия	2	6	1	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-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и	4 курс Летняя сессия	2	9	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.		4 курс Летняя сессия	2	9	1	

14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2 ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции ичеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	4 курс Летняя сессия		6		2
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПКО-3 ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.	4 курс Летняя сессия	2	6	1	
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.	4 курс Летняя сессия		6		
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	4 курс Летняя сессия	2	6	1	
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.		4 курс Летняя сессия		6		
ИТОГО ЗА 4 КУРС			8	8	111	9	8

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. Кольчев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 23.06.2024)
1. 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: 23.06.2024)

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, 2021. – 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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)

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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)
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: 23.06.2024)

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2020. — 384 с. <https://lanbook.com/catalog/veterinariya/sbornik-normativno-pravovykh-dokumentov-po-veterinarno-sanitarnoj-ekspertize-myasa-i-myasoproduktov-69906106> (дата обращения: 23.06.2024).

6. Приказ МСХ РФ от 28 апреля 2022 года № 269 «Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (с изменениями на 18 ноября 2022 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 23.06.2024).

7. Приказ МСХ РФ от 23 сентября 2021 года № 648 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы». — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 23.06.2024).

8. Ветеринарные правила «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных». - <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/class/16/56> (дата обращения: 23.06.2024)

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: 23.06.2024)

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: 23.06.2024)

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: 23.06.2024)

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» ЭБС «СПбГУВМ» - <https://search.spbguvvm.informsistema.ru/>
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 Web of Science
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/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

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) ознакомиться 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 объём 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,	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов,

	текущего контроля и промежуточной аттестации	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 (лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты. <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 <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
	408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы. <i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель, раковина со сливом.

	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Приложение на 36 листах.

Рабочую программу составила:

Доцент, кандидат ветеринарных наук,
доцент

 В.Г.Урбан

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургской государственной ветеринарной медицинской академии»

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, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2024

Санкт-Петербург
2024

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	Виды ветсанконтроля животного сырья и продуктов его переработки. Производственный ветсанконтроль животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	Опрос, тесты
2.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)	Организация и проведение производственного ветсанконтроля на 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-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	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.	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	Производственный ветсанконтроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветсанконтроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	Опрос, тесты
5.	ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	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.		Производственный ветсанконтроль	Опрос, тесты

	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7) ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1) ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и	при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы. Производственный ветсанконтроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий. Порядок ветсанконтроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка. Виды холодильников. Ветсанконтроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке. Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации. Порядок ветсанконтроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-	Опрос, тесты Опрос, тесты Опрос, тесты Опрос, тесты Опрос, тесты Опрос, тесты Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
7.	документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	Производственный ветсанконтроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	Опрос, тесты
8.	происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	Порядок ветсанконтроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	Опрос, тесты
9.	акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет	Виды холодильников. Ветсанконтроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Опрос, тесты
10.	учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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.	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.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1) ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и	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.	о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и	Порядок ветсанконтроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)

	кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения:	химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	
13.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)	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-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Порядок ветсанконтроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	Опрос, тесты
15.	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)	Ветсанконтроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	Опрос, тесты
16.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	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.		Учёт и отчётность о производственном ветсанконтроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность в ГЛВЭС на продовольственном рынке.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
18.		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)				
ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными 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
ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	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
Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)				
ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе общих для человека и животных.	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
				Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	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	Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация
ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	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	Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация
Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					
ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.	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	Тесты, опрос, реферат
ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты,	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	Тесты, опрос, реферат

регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	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	Тесты, опрос, реферат
ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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.					
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевое мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	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	Тесты, опрос, реферат
ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевое мясного	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели	Минимально допустимый уровень знаний,	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Тесты, опрос, реферат

сырья, мясной продукции.	место грубые ошибки	допущено много негрубых ошибок	программе подготовки, без ошибок	программе подготовки, без ошибок
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)				
ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)				
ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат

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

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

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

5. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании пищевого сырья.

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

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

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

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

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

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

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

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

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

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

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

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

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

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

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

17. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

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

20. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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

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

22. Органолептический, физико-химический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

23. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации консервов.

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

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

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

26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

27. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока.

28. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка.

29. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.

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

31. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

32. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.

33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур.

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

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

35. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

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

37. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.

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

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

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.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

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.

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

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

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

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

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.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

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

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

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

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

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении сухих животных кормов.

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

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную 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.

21. Основные нормативные документы для рынков

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

22. Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий.

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

24. Сроки реализации сырья и продуктов на рынках.

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. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья, крови и шкур.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

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

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

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

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

32. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в колбасном производстве: помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, готовая продукция

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

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

35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убою животных и обеззараживании продуктов убоя.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

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

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

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

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

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

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

41. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.

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

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

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

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

45. Основные нормативные документы по промыслу и переработке рыбы.

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

46. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации консервов.

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

48. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.

3.1.3. Тесты

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

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

Вопрос 1. 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 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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 замерзания 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.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

Вопрос 6. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним или несколькими из следующих методов?

- a) метод по наименованию
- b) визуальный метод

- с) органолептический метод
- d) аналитический метод
- e) методом по наименованию, визуальным и органолептическим.

Вопрос 7. К обращению на территории Таможенного союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция?

а) 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).

б) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые), 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).

с) 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 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).

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных

Вопрос 8. 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.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

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.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

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 pH?

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

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

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

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

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.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную 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

Вопрос 18. 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 19. 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.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

Вопрос 20. 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 21. При использовании фосфатов (в вареных и копчено-вареных продуктах из свинины) их массовая доля должна быть не более?

- a) 0,4 % (в пересчете на фосфор)
- b) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,006 %
- c) 0,5 % (в пересчете на фосфор)
- d) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,008 %
- e) 1,0 % (в пересчете на фосфор)
- f) остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,01 %

Вопрос 22. Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?

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

Вопрос 23. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза крупного рогатого скота?

- a) Один
- b) Два
- c) Четыре
- d) Шесть

Вопрос 24. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения финноза на голове свиней?

- a) Один
- b) Два
- c) Четыре
- d) Шесть

Вопрос 25. 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 26. 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 27. 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.
- c) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
- d) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
- e) На утильзавод.

Вопрос 28. Какой из режимов обеззараживания замораживанием мяса при цистицеркозе свиней является верным?

- a) При -10°C в толще мяса, -12°C в холодильнике в течение 10 сут.
- b) При -9°C в толще мяса -10°C в холодильнике течение 12 сут.
- c) При -12°C в толще мяса -10°C в холодильнике в течение 8 сут.
- d) При -6°C в толще мяса -9°C в холодильнике в течение 14 сут.

Вопрос 29. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота является верным.

- a) При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 4 сут
- b) При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 24 часов.
- c) При -12°C в толще мяса без выдержки
- d) При -9°C в толще без выдержки.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Вопрос 30. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

- a) С 1-месячного
- b) С 3-месячного
- c) С 2-месячного
- d) С 3-недельного

Вопрос 31. 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 32. Температура в толще солено-копченых мясных продуктов при выпуске в реализацию должна быть ...?

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

Вопрос 33. На шерстных субпродуктах (имеющих до обработки волосяной покров) срывы шкуры не должны превышать ... их поверхности?

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

Вопрос 34. 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.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

Вопрос 35. 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 36. Диетическое куриное яйцо...?

- a) 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 37. Молоко охлаждают до $t = \dots$?

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

Вопрос 38. 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 39. 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%.
- c) 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%.
- d) 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%.

Вопрос 40. Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?

- a) Выпускают без ограничений.
- b) Направляют в техническую утилизацию.
- c) Проваривают в течение 13 минут и возвращают владельцу.
- d) Уничтожают.

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Вопрос 41. 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 42. 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 43. 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 44. Сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов...?

- a) лактококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 14 процентов.
- b) лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.
- c) термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 15 процентов.
- d) лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

Вопрос 45. 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 46. 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?

а) 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.

б) 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.

в) 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.

г) 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 47. 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)?

а) 7 процентов

б) 8 процентов

в) 10 процентов

г) 14 процентов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помывла

Вопрос 48. Натуральные рыбные консервы?

а) 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.

б) 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.

в) 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.

г) 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 ...?

а) 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 50. 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)?

- a) 5 %
- b) 10 %
- c) 7 %
- d) 8 %.

Вопрос 51. 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.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

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

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

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

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.

5. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.

6. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных

8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных на убой.

9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приёмке и содержании животных на скотобазе мясокомбината.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль подготовке животных к убою, при передаче их в убойный цех.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при содержании животных в карантинном отделении, санбойне.

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

13. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов на санитарной бойне.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании продуктов уоя, вынужденно убитых животных.

15. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при реализации на рынке.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

16. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности на холодильниках при хранении продуктов животноводства.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную 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

18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке нутрий.
20. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при хранении и транспортировке.
21. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

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

23. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных.

24. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных химическим способом (посол). Когда используется – привести примеры.

25. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных проваркой. Когда используется – привести примеры.

26. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитой птицы.

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя говядины при цистицеркозе.

28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя свинины при цистицеркозе.

29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя при цистицеркозе.

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

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

32. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса птицы.

34. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных продуктов.

35. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве.

36. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при хранении.

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

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

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

39.Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству молочных продуктов.

40.Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на ферме при получении молока.

41.Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях молочной промышленности.

42.Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

43.Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству технических продуктов.

44.Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля, технологических процессов переработки молока и производства готовой продукции.

45.Контроль качества молока на ферме.

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

46.Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле рыбы и других гидробионтов.

47.Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству рыбных продуктов.

48.Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле пресноводной рыбы и других гидробионтов.

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

49.Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел.

50.Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - переработка.

51.Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях рыбной промышленности.

3.2.1. Вопросы к экзамену

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

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

1. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбината.

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. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

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.

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

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных

11. Ветеринарно-санитарные требования 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.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

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.
- ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
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.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

21. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.
22. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.
23. Отбор проб молока и молочных продуктов для органолептического и лабораторного исследований.

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

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

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

26. Мероприятия при подозрении на сибирскую язву в процессе послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.

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

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность 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

28. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.

29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе технического сырья, производстве кормов животного происхождения, альбумина, клея и т.д.

30. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства и кормов.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

31. Ветеринарно-санитарные требования к транспорту по перевозке убойных животных и обработке его на убойных предприятиях.

32. Болезни, при которых животные уничтожаются.

33. Учет и отчетность о ветеринарно-санитарной экспертизе 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.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

40. Способы обеззараживания мяса при инвазионных болезнях.

41. Показатели, характеризующие отличие мяса здоровых, больных животных и трупов. Методика определения их.

42. Периодичность, отбор проб и методика органолептического, физико-химического контроля при производстве колбасных изделий.
43. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней.
44. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.
45. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.
46. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя однокопытных животных.
47. Органолептический и физико-химический контроль при приемке молока на переработку.
48. Болезни, при которых животные уничтожаются.
49. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.
50. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.
51. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.
52. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация производственных помещений и оборудования на предприятиях производства мясных продуктов.
53. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.
54. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.
55. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов мелкого рогатого скота.
56. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.
57. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

58. Первичная обработка молока и её санитарно-гигиеническое значение.
59. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.
60. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока.
61. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке молока.
62. Контроль качества молока на фермах.
63. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности, освещения и вентиляции на холодильниках.
64. Показатели коровьего молока - сырца, характеризующие его сортность, методика определения.
- ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
65. Санитарно-гигиеническая и товарная характеристика питьевого молока.
66. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья, технологических процессов, готовой продукции в колбасном производстве.
67. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке молока.

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

70. Отбор проб молока для органолептического и лабораторного исследований. Исследование молока.

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

69. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках.

70. Ветеринарно-санитарные требования к доставке и ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках.

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

72. Технологические операции при убою животных и разделке туш, подлежащих ветеринарно-санитарному контролю, и их санитарно-гигиеническое значение.

73. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.

74. Показатели свежести мяса и методика определения.

75. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.

76. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убою.

77. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

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

79. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.

80. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.

81. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убою животных.

82. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.

83. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.

84. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях.

85. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.

86. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.

87. Требования к местам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясопродуктов и оборудование.

88. Исследование рыбы на возбудителей инфекционных и паразитарных болезней.

ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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

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 оценивания знаний обучающихся при проведении зачета:

- **Отметка «зачтено»** - выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях, приводя соответствующие примеры, применяет их в ситуациях повышенной сложности, допускает отдельные погрешности в ответе, незначительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

- **Отметка «не зачтено»** - не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала, существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями

Критерии знаний 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.