

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

Факультет ветеринарной медицины
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Шевченко А.Н.
(протокол от 18.07.2024 № 10)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 4 года

Объем:
в зачетных единицах: 4 з.е.
в академических часах: 144 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, всэ и зоогигиены
Мирошниченко П.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 №939, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
---	--	-----------------------	-----	------	---------------------------------

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи изучения дисциплины:

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

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

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

ОПК-1.1 обеспечивает порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ОПК-1.1/Зн1 Знать порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных .порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Уметь:

ОПК-1.1/Ум1 Уметь обеспечивать порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных. порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов сырья и убоя, осмотра, необходимого для лабораторных исследования и ветеринарно-санитарной оценки

Владеть:

ОПК-1.1/Нв1 Владеть порядком обеспечения биологического статуса и других нормативных показателей организма, необходимых для лабораторного исследования и ветеринарно-санитарной оценки

ОПК-1.2 обеспечивает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знать:

ОПК-1.2/Зн1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Уметь:

ОПК-1.2/Ум1 Уметь обеспечивать порядок проведения ветеринарной-экспертизы меда, молока и молочных продуктов. растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе проведение осмотра, необходимых лабораторных исследования и ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Владеть:

ОПК-1.2/Нв1 Владеть навыками обеспечения порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, осмотра необходимых лабораторных исследований, вет-сан оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ОПК-1.3 обеспечивает порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Знать:

ОПК-1.3/Зн1 Знать порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Уметь:

ОПК-1.3/Ум1 Уметь обеспечивать порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть:

ОПК-1.3/Нв1 Владеть порядком определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК-П1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-П1.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого сырья в том числе послеубойного осмотра необходимых лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя необходимых для лабораторных исследований ветеринарно-санитарной оценки

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя и пищевого мясного сырья для необходимых лабораторных исследований

ПК-П1.2 производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 знать как производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов и туш животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, туш в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 владеть способами производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов внутренних органов и тушек животных в специализированных местах и пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

ПК-П1.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 владеть проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

ПК-П2 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

ПК-П2.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных, растительных продуктов, яиц домашней птицы в том числе осмотра, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ

Владеть:

ПК-П2.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ

ПК-П2.2 определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов

Владеть:

ПК-П2.2/Нв1 владеть определением необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда и молока на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-П2.3 осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Знать:

ПК-П2.3/Зн1 Знать как осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П2.3/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и тд на основе данных осмотра и лабораторной диагностики

Владеть:

ПК-П2.3/Нв1 владеть осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов

ПК-П3 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-ПЗ.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-ПЗ.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований вет-сан оценки

Уметь:

ПК-ПЗ.1/Ум1 уметь проводить порядок вет-сан экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, вет-сан оценки

Владеть:

ПК-ПЗ.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, осмотра и необходимых лабораторных исследований

ПК-ПЗ.2 определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

Знать:

ПК-ПЗ.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Уметь:

ПК-ПЗ.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

Владеть:

ПК-ПЗ.2/Нв1 владеть определением необходимости программы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-ПЗ.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-ПЗ.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Уметь:

ПК-ПЗ.3/Ум1 уметь проводить вет-сан осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Владеть:

ПК-ПЗ.3/Нв1 владеть проведением вет-сан осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

ПК-П4 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-П4.1 знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 знать методы контроля безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 уметь знать методы биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 владеть методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

ПК-П4.2 осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 знать как осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Владеть:

ПК-П4.2/Нв1 владеть умением осуществления ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний

ПК-П4.3 способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 знать то как осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 уметь осуществлять лабораторный и производственный вет-сан контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей

Владеть:

ПК-П4.3/Нв1 владеть способностью осуществления лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 7.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Седьмой семестр	144	4	63	3	32	28	27	Экзамен (54)
Всего	144	4	63	3	32	28	27	54

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие с результатам освоения программы
Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	6		2	2	2	ОПК-1.1 ПК-П1.1 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1
Тема 1.1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	6		2	2	2	

Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	6		2	2	2	ОПК-1.2 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2
Тема 2.1. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо.¶Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов¶	6		2	2	2	
Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.	6		2	2	2	ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-П1.1 ПК-П2.2
Тема 3.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.	6		2	2	2	ПК-П3.1 ПК-П4.1
Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.	6		2	2	2	ОПК-1.2 ПК-П1.2 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3
Тема 4.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.	6		2	2	2	ПК-П3.3 ПК-П4.1
Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	6		2	2	2	ОПК-1.1 ПК-П1.1 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1
Тема 5.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	6		2	2	2	ПК-П4.2
Раздел 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий	8		4	2	2	ОПК-1.1 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П2.3
Тема 6.1. Производственный ветеринарно-санитарный¶контроль продуктов убоя кроликов и нутрий¶	8		4	2	2	ПК-П3.3 ПК-П4.2

Раздел 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	12		4	4	4	ОПК-1.1 ПК-П1.1 ПК-П2.2 ПК-П3.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3
Тема 7.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	12		4	4	4	
Раздел 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве	15		4	6	5	ОПК-1.2 ПК-П1.2 ПК-П2.3 ПК-П3.2 ПК-П4.1
Тема 8.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве	15		4	6	5	
Раздел 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	8		4	2	2	ОПК-1.1 ПК-П1.2 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1
Тема 9.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	8		4	2	2	ПК-П4.2
Раздел 10. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль молока и молочных продуктов	8		4	2	2	ОПК-1.2 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П3.3 ПК-П4.2
Тема 10.1. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль молока и молочных продуктов	8		4	2	2	ПК-П4.3
Раздел 11. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.	6		2	2	2	ОПК-1.1 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1
Тема 11.1. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.	6		2	2	2	ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1

Раздел 12. Промежуточная аттестация	3	3				ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 12.1. Экзамен	3	3				ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3
Итого	90	3	32	28	27	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 1.1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
5. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.
6. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо.

Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 2.1. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.
2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.
3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.
4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных
5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.
6. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
7. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.

Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 3.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Основные требования к постройке производственным цехам.

2. Типы и виды боенских и мясоперерабатывающих предприятий.

3. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудования боенских предприятий.

Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 4.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Предубойный контроль
2. Послеубойный контроль
3. Выход продуктов убоя животных
4. Морфологический и химический состав мяса
5. Органолептические показатели мяса

Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 5.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.

2. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
4. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

Раздел 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 6.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях

Раздел 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Тема 7.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

1. Классификация шкур.
2. Консервирование шкур и их товарная оценка.
3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.
4. Ветеринарно - санитарный контроль производства альбумина.
5. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья

Раздел 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 8.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Ветеринарно-санитарный контроль на
рыбоперерабатывающих предприятиях
Методы ветеринарно- санитарного контроля.
Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции

Раздел 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 9.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.
2. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы.
3. Вторичная переработка тушек птицы.

Раздел 10. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль молока и молочных продуктов

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 10.1. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль молока и молочных продуктов

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока. Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку.
2. Санитарно- гигиенический режим получения ветеринарно- санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.
4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

Раздел 11. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 11.1. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Контроль качества сырья. 2. Контроль за соблюдением технологических режимов производства сухих животных кормов и технического жира.

Раздел 12. Промежуточная аттестация (Внеаудиторная контактная работа - 3ч.)

Тема 12.1. Экзамен

(Внеаудиторная контактная работа - 3ч.)

Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что регламентирует второй раздел закона «О ветеринарии»?
 1. Производственную ветеринарную службу
 2. Государственную ветеринарную службу
 3. Структуру ветеринарной службы РФ
 4. Структуру госветнадзора РФ
2. Какой раздел закона «О ветеринарии» РФ регламентирует защиту населения от болезней, общих для человека и животных?
 1. Седьмой
 2. Шестой
 3. Пятый
 4. Четвертый

Раздел 2. Заготовка, транспорти- ровка и переработка животных на мясо.

Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?
 1. по живой массе и качеству мяса
 2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
 3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
 4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо-перерабатывающие предприятия?
 1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 2. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
 3. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
 4. ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
3. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

- 1.подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
- 2.заглоточные лимфатические узлы
- 3.туши и полутуши
- 4.околоушные лимфатические узлы

4. Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

- 1.абсцесс
- 2.цистицеркоз
- 3.эхинококкоз
- 4.лимфаденит

Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Для чего предназначены мясоперерабатывающие заводы?

- 1.для переработки мяса и выпуска готовой продукции
2. для убоя животных
3. для предубойного осмотра

Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. У кого чаще регистрируется беломышечная болезнь?

1. молодняк
2. взрослые
3. новорожденные
4. старые

2. Что служит критериями для отнесения животного к той или иной категории упитанности?

- 1.степень развития мышечной ткани и наличие подкожных жировых отложений
- 2.степень развития мышечной ткани
3. наличие подкожных жировых отложений
- 4.наличие внутреннего жира
5. степень развития нервной ткани

3. Как подразделяют в зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для убоя?

- 1.молодняк, взрослый скот, телята-молочники, телята
- 2.молодняк
- 3.телята и телята-молочники
- 4.взрослый скот, телята
- 5.телята

4. Кого подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая?

- 1.молодняк крупного рогатого скота
- 2.взрослый рогатый скот
- 3.телят
- 4.телят-молочников
- 5.взрослый рогатый скот и телят

5. На какие категории подразделяют взрослый крупный рогатый скот?

- 1.первая, вторая
- 2.экстра, первая
- 3.прима, первая
- 4.первая, вторая, третья

5.прима, первая, вторая

6. На какие категории подразделяют телят?

1.первая, вторая

2.экстра, первая

3.прима, первая

4.первая, вторая, третья

5.прима, первая, вторая

7. На какие категории подразделяют телят-молочников?

1.первая, вторая

2.экстра, первая

3.прима, первая

4.первая, вторая, третья

5.прима, первая, вторая

8. На какие категории по термическому состоянию говядину и телятину?

1.парную, остывшую, охлажденную, подмороженную, замороженную

2.парную, остывшую

3.парную, остывшую, охлажденную

4.парную, подмороженную

5.подмороженную, замороженную

9. По каким требованиям оценивают говядину?

1.ГОСТ Р 54315-2011

2.ГОСТ Р 52843-2007

3.ГОСТ Р 53221-2008

4.ГОСТ Р 52837-2007

5.ГОСТ 7686-88

10. К какой категории относят молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 550 кг?

1.супер

2.прима

3.экстра

4.отличная

5.хорошая

11. К какой категории относят молодняк крупного рогатого скота живой массой не менее 500 кг?

1.супер

2.прима

3.экстра

4.отличная

5.хорошая

12. В каком виде вырабатывают говядину?

1.продольных полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц)

2.четвертин

3.продольных полутуш с вырезкой

4.туш

5.все вышеперечисленное

13. Как проводят разделение полутуш говядины и телятины на четвертины?

1.по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

2.по переднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

3.по заднему краю одиннадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

4.по переднему краю одиннадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку

Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Если поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам, то такое мясо?

- 1.испорченное
- 2.свежий
- 3.сомнительной свежести
- 4.несвежее

2. С чего начинают при исследовании мяса на свежесть?

1. учитывая поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. председателя
4. внутренностей

3. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

- 1.свежий
- 2.сомнительной свежести
- 3.некачественное
- 4.несвежее

Раздел 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каким образом наносят оттиск ветеринарного клейма на тушки кроликов или нутрий?

1. По одному в области лопатки и на наружной стороне бедра
2. По два в области каждой лопатки и бедра
3. По одному в области каждой лопатки и бедра
4. По одному клейму или штампу

Раздел 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что не относится к ливеру?

1. почки, желудок
2. легкие, печень
3. сердце, диафрагму
4. пищевод, легкие

2. Какой выход обработанных пищевых субпродуктов (в % к живой массе) свиньи весом более 59 кг 1 категория?

1. 3,00
2. 7,40
3. 2,87
4. 6,28

3. Какой выход шкур у КРС (в % к живой массе)?

1. 5,9
2. 5,2
3. 4,5
4. 3,9

Раздел 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

1. На какие виды подразделяются ядовитые промысловые рыбы?

1. постоянно ядовитых
2. временно ядовитых
3. полностью ядовитых
4. частично ядовитых

2. Какая рыба поступает в реализацию целыми тушками, а также в разделанном виде?

1. консервированная
2. замороженная
3. соленая
4. охлажденная

3. С чего начинается производственный контроль?

1. с приемки сырья
2. с ветеринарно-санитарной экспертизы
3. со съема чешуи

4. Какими методами осуществляют контроль рыбоконсервного производства?

1. органолептическими
2. физическими
3. химическими
4. физикохимическими
5. микробиологическими
6. всеми перечисленными

5. Что включает органолептический метод?

1. основан на восприятиях органов чувств и служит для оценки состояния и качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.
2. определяют состав продукта, т. е, содержание в нем влаги, питательных веществ (жира, белка, углеводов), витаминов, вкусовых и консервирующих веществ (поваренная соль, уксусная кислота, антисептики), а также наличие посторонних примесей, ухудшающих качество продукта (соли тяжелых металлов).
3. контролируют условия технологических процессов—температуру, влажность, скорость движения воздуха и дыма в сушильных и копильных камерах, давление и температуру пара в автоклавах, температуру масла в обжарочных печах, концентрацию заливок и т. п
4. проверяют санитарно-гигиеническое состояние помещения, производственного оборудования и инвентаря, степень обсеменения (загрязнения) микробами сырья, полуфабрикатов и материалов, а также стерильность готовых консервов.

6. Что включает химический метод?

1. основан на восприятиях органов чувств и служит для оценки состояния и качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.
2. определяют состав продукта, т. е, содержание в нем влаги, питательных веществ (жира, белка, углеводов), витаминов, вкусовых и консервирующих веществ (поваренная соль, уксусная кислота, антисептики), а также наличие посторонних примесей, ухудшающих качество продукта (соли тяжелых металлов).
3. контролируют условия технологических процессов—температуру, влажность, скорость движения воздуха и дыма в сушильных и копильных камерах, давление и температуру пара в автоклавах, температуру масла в обжарочных печах, концентрацию заливок и т. п
4. проверяют санитарно-гигиеническое состояние помещения, производственного оборудования и инвентаря, степень обсеменения (загрязнения) микробами сырья, полуфабрикатов и материалов, а также стерильность готовых консервов.

7. Что включает физический и физико-химический метод?

1. основан на восприятиях органов чувств и служит для оценки состояния и качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.
2. определяют состав продукта, т. е, содержание в нем влаги, питательных веществ (жира,

белка, углеводов), витаминов, вкусовых и консервирующих веществ (поваренная соль, уксусная кислота, антисептики), а также наличие посторонних примесей, ухудшающих качество продукта (соли тяжелых металлов).

3. контролируют условия технологических процессов—температуру, влажность, скорость движения воздуха и дыма в сушильных и копильных камерах, давление и температуру пара в автоклавах, температуру масла в обжарочных печах, концентрацию заливок и т. п.

4. проверяют санитарно-гигиеническое состояние помещения, производственного оборудования и инвентаря, степень обсеменения (загрязнения) микробами сырья, полуфабрикатов и материалов, а также стерильность готовых консервов.

8. Что включает микробиологический метод?

1. основан на восприятии органов чувств и служит для оценки состояния и качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.

2. определяют состав продукта, т. е. содержание в нем влаги, питательных веществ (жира, белка, углеводов), витаминов, вкусовых и консервирующих веществ (поваренная соль, уксусная кислота, антисептики), а также наличие посторонних примесей, ухудшающих качество продукта (соли тяжелых металлов).

3. контролируют условия технологических процессов—температуру, влажность, скорость движения воздуха и дыма в сушильных и копильных камерах, давление и температуру пара в автоклавах, температуру масла в обжарочных печах, концентрацию заливок и т. п.

4. проверяют санитарно-гигиеническое состояние помещения, производственного оборудования и инвентаря, степень обсеменения (загрязнения) микробами сырья, полуфабрикатов и материалов, а также стерильность готовых консервов.

9. Где у трески распределяется жир в теле?

1. Печень

2. Вокруг внутренних органов

3. Под кожей и в брюшной полости

4. В мышцах

10. Где у судака распределяется жир в теле?

1. Печень

2. Вокруг внутренних органов

3. Под кожей и в брюшной полости

4. В мышцах

11. Где у воблы распределяется жир в теле?

1. Печень

2. Вокруг внутренних органов

3. Под кожей и в брюшной полости

4. В мышцах

Раздел 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какая правильная последовательность первичной переработки с.-х. птицы?

1. Оглушение, Обескровливание, Термическая обработка, Потрошение, Снятие пухо-перового покрова

2. Оглушение, Обескровливание, Термическая обработка, Снятие пухо-перового покрова, Потрошение

3. Оглушение, Обескровливание, Термическая обработка, Потрошение, Снятие пухо-перового покрова

4. Оглушение, Термическая обработка, Снятие пухо-перового покрова, Потрошение, Обескровливание

2. Какой срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое?

1. 6-8 ч

2.4-10 ч

3.5 ч

4.12 ч

3. До какого возраста запрещается забой птицы на мясо?

1.10- дневного возраста

2.14- дневного возраста

3.30- дневного возраста

4.3 месяцев

4. Какая форма отчета о ветеринарно-санитарном надзоре на мясоптицеперерабатывающих предприятиях?

1.форма №2-вет

2.форма №3 -вет

3.форма №6 -вет

4.форма №5 -вет

Раздел 10. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль молока и молочных продуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какое количество колоний мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов содержится в сыром молоке, предназначенном для производства продуктов диетического питания?

1.не более 5×10 КОЕ в 1 см³

2. не ниже II группы

3. не менее 5×10^6 в 1 см³

4. не ниже I группы

2. Каков показатель термоустойчивости по алкогольной пробе в сыром молоке, предназначенном для производства продуктов диетического питания?

1.не более 5×10 КОЕ в 1 см³

2. не ниже II группы

3. не менее 5×10^6 в 1 см³

4. не ниже I группы

3. Сколько допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ (не более чем)?

1.24 часа

2.36 часов

3.12 часов

4.72 часа

4. Как называется продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95%?

1. сливочное масло

2. маргарин

3. сливочно-растительный спред

5. Как называется побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога и казеина?

1. сливочно-растительный спред

2. маргарин

3. молочная сыворотка

4. сливочное масло

Раздел 11. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. На сколько групп делят Мягкое сырье по степени жирности?

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Раздел 12. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Седьмой семестр, Экзамен

*Контролируемые ИДК: ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1
ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3*

Вопросы/Задания:

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
6. Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
7. Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.
8. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.
9. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.
10. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.
11. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов.
12. Контроль качества готовых полуфабрикатов.

13. Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
14. Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины.
15. Контроль посола мяса и шпика.
16. Контроль копчения и варки соленых мясопродуктов.
17. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
18. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина. Контроль за процессом просеивания альбумина, упаковкой, хранением и транспортировкой.
19. Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.
20. Ветеринарно-санитарный контроль производства технического жира.
21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах
22. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.
23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое нутрий.
25. Оценка качества термической обработки консервов
26. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.
27. Ветеринарно-санитарный контроль производства кормовой консервированной обезвоженной крови и кормовой муки.
28. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению и оборудованию по переработке крови
29. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.
30. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства технических жиров.
31. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.

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

33. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов

34. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сливочного масла

35. Санитарный контроль за соблюдением технологических процессов производства сыра

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

37. Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях

38. Микробиологический контроль производства молочных продуктов

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

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

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

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

43. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких копытных животных

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

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

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

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

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

49. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.

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

72. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья
73. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкурок кроликов
74. Пороки шкур убойных животных
75. Условия хранения, упаковка и маркировка шкур
76. Требования при закупках кроликов и их транспортировке на перерабатывающее предприятие

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. СОН К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: учеб. пособие / СОН К.Н., Родин В. И.. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 207 с. - 978-5-16-006714-8. - Текст: непосредственный.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 234 с. - 978-5-16-108617-9. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.ru/cover/2110/2110038.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке
3. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 476 с. - 978-5-507-47001-3. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/322529.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / Пронин В. В., Фисенко С. П.. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. - 978-5-8114-8126-2. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/171871.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке
2. Федоткина С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина С. Н., Шинкаренко А. Н., Усенков А. В.. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/76662.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке
3. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы / Мишанин Ю. Ф.. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 560 с. - 978-5-8114-1295-2. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/211031.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <http://mcx.ru/> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ
2. <http://www.fsvps.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)
3. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лаборатория

216ВМ

Р II 350/GABX/64/4.3/GB/1.44/32 - 1 шт.

Р II 350/GABX/64/4.3GB/1.44/32 - 1 шт.

РН-метр 150 - 1 шт.

адаптер питания сетевой - 1 шт.

анализатор влажности Элвиз-2 - 1 шт.

анализатор Лактан 1-4 - 1 шт.

анализатор молока "Клевер-1М" - 1 шт.

весы A&D DL-200 - 1 шт.

инкубатор Дельвотест (с набором реакт) - 1 шт.

иономер И-160МИ (с электр.ЭС и ЭССР) - 1 шт.

калориметр КФК-2 - 1 шт.

колбонагреватель ES-4110 - 1 шт.

компьютер DERO Race P4H3.6-200G DVD+RW - 1 шт.

люминескоп Филин - 1 шт.

микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.

микроскоп Биомед-3 - 1 шт.

проектор NEC VT 670G - 1 шт.

рефрактометр цифр. ATAGO PAL-3 карманный - 1 шт.

термостат - 1 шт.

фотокалориметр - 1 шт.

фотокалориметр ЭКОТЕСТ 2020 - 1 шт.

центрифуга - 1 шт.

экран на штатив - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;

- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;

- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;

- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем

переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;

- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; чёткость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина "Производственный ветеринарно-санитарный контроль" ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.