

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.10.2025 15:05:59

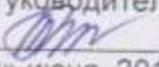
Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae41166b1c59a18e79c08031027e81c41207be4149f3098d75

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

Т.В.Бойко
«19» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан

С.В. Чернигова
«19» июня 2019 г.

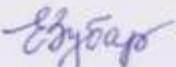
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Направленность (профиль) - Ветеринарная медицина

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

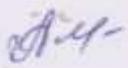
Разработчик (и) РП:

Канд. ветеринар. наук, ст. преподаватель

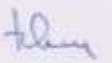
 Е.А. Зубарева

Внутренние эксперты:

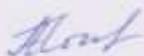
Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент

 И.Г. Алексеева

Начальник управления информационных
технологий

 П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

 Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

 И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария (квалификация «специалист»), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 22 сентября 2017 г. № 974;
- Основная образовательная программа подготовки специалиста по специальности 36.05.01 – Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к врачебной; экспертно-контрольной, научно-образовательной видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование у обучающегося профессиональных компетенций и навыков по организации ветеринарно-санитарного контроля сырья животного и растительного происхождения и продуктов их переработки, а также предприятий и технологических процессов производства и сырья животного и растительного происхождения и продуктов их переработки, благодаря реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество и безопасность сырья и продуктов его переработки, и высокое качество соответствующих услуг.

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертную оценку, контроль производства	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения,

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	<p>безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении</p>	<p>растительного происхождения, продукция пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности</p>	<p>происхождения, продукция пчеловодства и водного промысла</p>	<p>животного и растительного происхождения, продукция пчеловодства и водного промысла</p>	<p>продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности</p>
	<p>импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>	<p>ИД-2_{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору</p>	<p>Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору</p>	<p>Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору</p>	<p>Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору</p>

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции и	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальны й	средни й	высоки й	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				<p>Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для</p>			

					решения сложных практических (профессиональных) задач.	
Критерии оценивания						
Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических	Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету

растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности					(профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
	Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом		

					<p>достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>	
		Наличие навыков (владение опытом)	<p>Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных</p>	

					<p>практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>	
	<p>ИД-2_{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных</p>	<p>Полнота знаний</p>	<p>Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов</p>	<p>Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования</p>	<p>Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету</p>

	ветеринарному надзору				<p>организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>	
		Наличие умений	<p>Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,</p>	<p>Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность</p>	

			транспортировки животных и грузов	транспортировки животных и грузов	компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	
					3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.	
					2. Сформированность компетенции в целом	

			транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
--	--	--	--	--	--	--

2.3. Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ООП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.15 Ветеринарная микробиология и микология	Знать и понимать: оценку опасности риска возникновения и распространения болезней Уметь делать: анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней Владеть навыками: анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	Б1.О.29 Организация ветеринарного дела Б1.О.31 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.30 Государственный ветеринарный надзор Б1.В.06 Национальное и международное ветеринарное законодательство Б2.В.01(У) Общепрофессиональная практика Б2.В.04(П) Врачебно-производственная практика	Б1.О.17 Ветеринарная фармакология. Б1.О.21 Диагностика болезней животных Б1.О.24 Акушерство и гинекология; Б1.О.27 Патологическая анатомия; Б1.О.29 Оперативная хирургия с топографической анатомией Б1.О.33 Ветеринарная радиобиология Б1.В.06 Национальное и международное ветеринарное законодательство Б1.В.07 Управление проектами Б1.В.ДВ.03.01 Психология и педагогика Б1.В.ДВ.03.02 Культурология

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения,

научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во вне учебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

2.7 Соответствие сформулированных в основной профессиональной образовательной программе планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных профессиональных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОП И ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОП в соответствии с требованиями рынка труда. Соотнесение компетенций трудовым функциям ПС представлены в разделе 9 ОПОП.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 6 семестре 3 курса для обучающихся очной, и 4 курса заочной формы обучения

Продолжительность семестра 15 1/6 недель (очная форма) и 32 дней (заочная форма обучения).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	6 сем.	№ сем.	3 курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	36		8	
- лекции	12		4	
- практические занятия (включая семинары)	24		4	
2. Внеаудиторная академическая работа	72		96	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- реферата	10		10	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	31		74	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	21		6	
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14		6	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+		4	
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	108	108	
	Зачетные единицы	3	3	
<i>Примечание:</i>				
* – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения;				
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
		всего	лекции	занятия		всего	Фиксированные виды		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
очная форма									
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля		2	2				тестирование	ПК – 5.1 ПК-5.2

2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов			2	4				тестирование	ПК – 5.1 ПК-5.2
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы			2	2				собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов			2	4				тестирование	ПК – 5.1 ПК-5.2
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов			2	2				тестирование	ПК – 5.1 ПК-5.2
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи				2				собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок				2				собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках				2				собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках			2					собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства				2				тестирование	ПК – 5.1 ПК-5.2
11	Документация и отчетность мероприятий по производственному ветеринарно-санитарному контролю				2				собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
Итого по учебной дисциплине				12	24			48		
Доля лекций в аудиторных занятиях, %		33,3								
заочная форма										
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля	94	4	2	2	-	90	90	тестирование	ПК - 5
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов	10	4	2	2	-	6	6	тестирование	ПК - 5
Итого по учебной дисциплине		108	8	4	4			96		
Доля лекций в аудиторных занятиях, %		50								

4.2. Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			очная форма	заочная форма	
1	1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль: цель и задачи дисциплины. Применение различных систем контроля на	2	2	информационная лекция

		предприятиях.			
2	4-5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов. Технический регламент таможенного союза	2	2	информационная лекция
3	6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы	2		информационная лекция
4	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов	2		информационная лекция
5	8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов	2		информационная лекция
9	9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	2		информационная лекция
Общая трудоёмкость лекционного курса			12	4	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
очная форма		12	очная форма		12
заочная / очно-заочная форма обучения		4	заочная / очно-заочная форма обучения		4
<i>Примечания:</i>					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3.Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Номер раздела (модуля)	занятия	Тема занятия	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
			очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Нормативно-техническая база ПВСК. Разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности. Внедрение системы контроля качества, типа ХАССП, ISO, GMP.	2	-	-	ОСП
2	2	Организация лабораторного контроля при приемке сырья молока и по ходу технологического процесса. Занятие на учебно-производственной установке «Доильный зал типа - Елочка».	2	2	ситуационное задание	ОСП
2	3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочной продукции. Ведение учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для молочной промышленности	2	-	ситуационные задания	ОСП
3	4	ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и	2	-	ситуационные задания	ОСП

		отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для птицефабрик.				
4	5	ПВСК при переработке скота. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при убойе скота и производстве мяса, субпродуктов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для мясоперерабатывающих предприятий.	2	-	-	ОСП
	6	ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции. Оформление НТД.	2	2	ситуационные задания	ОСП
5	7	ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.	2	-	ситуационные задания	
6	8	ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий	2	-	-	ОСП
7	9	ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Оформление НТД.	2	-	-	ОСП
8	10	ПВСК на холодильниках и складах временного содержания. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль. Оформление НТД.	2	-	-	ОСП
10	11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	2	-	-	ОСП
11	12	Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Оформление НТД.	2	-	ситуационные задания	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
очная форма			24	очная форма		16
заочная / очно-заочная форма обучения			4	заочная/ очно-заочная форма обучения		4
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ... Примечания:						

- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6
 - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

4.4 Лабораторный практикум. не предусмотрен

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ

5.1.2.1 Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля	ПК – 5.1 ПК-5.2
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов	
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы	
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов	
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов	
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок	
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	
11	Документация и отчетность мероприятий по производственному ветеринарно-санитарному контролю	

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценку «зачтено» заслуживает реферат, если обучающийся прикрепил его в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил реферат в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил реферат в ИОС ОмГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Реферат, оцененный «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия).

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения не предусмотрено РУП

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2-12	Контроль загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.	5	Электронные презентации
1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.	4	
2-11	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	6	
1,2	Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений	6	
1	Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением.	3	
1	Фальсификация пищевых продуктов	3	
11	НТД – основание для ветеринарного контроля сырья.	4	
Итого часов		31	
Заочная форма обучения			
2-12	Контроль загрязнений продовольственного	4	доклад,

	сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.		собеседование
1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.	2	
2-11	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	3	
1,2	Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений	3	
1	Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением.	3	
1	Фальсификация пищевых продуктов	3	
11	НТД – основание для ветеринарного контроля сырья.	3	
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.	2	
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.	2	
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.	2	
9	Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.	2	
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.	2	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.	2	
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.	2	
10	Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.	2	
11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.	2	
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах	2	доклад, собеседование
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.	2	
	Производственный контроль при получении и	2	

	переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.		
	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.	3	
	Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.	3	
	Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.	3	
	Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.	3	
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.	3	
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.	3	
	Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.	3	
	Пищевые токсико-инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.	3	
	Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.	3	
	Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.	2	
Итого, часов		74	
<i>Примечание:</i>			
- учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, допускающий

существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Практические занятия	Подготовка по темам практических занятий	План практических занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов практических занятий 2. Изучение литературы по вопросам практических занятий 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	21
Заочная форма обучения				
Практические занятия	Подготовка по темам практических занятий	План практических занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	4. Рассмотрение вопросов практических занятий 5. Изучение литературы по вопросам практических занятий 6. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	6

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

**5.4 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Входной контроль</i>	фронтальный		1
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	знание контроля качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения.	7
<i>Итоговое тестирование</i>	Фронтальный	по результатам изучения разделов	2
Заочная форма обучения			
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	знание контроля качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения.	4
<i>Тест</i>	Фронтальный	по результатам изучения разделов	2

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных аспирантами работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы / фонда оценочных средств дисциплины

Б1. В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании кафедры <u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u> <u>продуктов животноводства и птицы с.-х. животных</u>
протокол № <u>7</u> от <u>11.06.2019</u>
Зав. кафедрой, <u>д.в.н. Зайцев Александр Александрович</u>
б) На заседании методической комиссии по специальности 36.05.01 Ветеринария;
протокол № <u>10</u> от <u>28.05.2019</u>
Председатель МКС 36.05.01 Ветеринария <u>И.Г. Алексеева</u>
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы
по профилю ОПОП: начальник Главного управления ветеринарии Омской области
<u>В.П. Плаценко</u>
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Лань, 2013. - 416 с.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2018. - 368 с.	http://e.lanbook.com
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. –СПб. : Лань, 2010. - 384 с.	http://e.lanbook.com
Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с.	http://e.lanbook.com
Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с.	http://e.lanbook.com
Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. ветеринар. инспектором Рос. Федерации 4 дек. 1995 г. N 13-7-2/469 : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 -	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 -	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия, ВАРС	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	https://ru.wikipedia.org/wiki	
«Гарант»	Учебные аудитории Университета http://www.garant.ru/	
«Консультант+»	Учебные аудитории Университета http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия, ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Практические занятия, ВАРС, текущий контроль

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, стационарное оборудование – мультимедийный проектор, переносное оборудование, ноутбук
Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, мультимедийный проектор, ноутбук

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, лабораторные занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов, зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций. Занятия лабораторного типа проводятся в виде проведения лабораторных исследований, решения ситуационных задач.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: самоподготовка к лабораторным занятиям, презентация.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования (в письменной форме). По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины, для ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) Освоение фундаментальных понятий, вводимых в лекционном курсе;
- 2) Осмысление и понимание актуальных проблем дисциплины;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- 1) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- 2) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 3) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их;
- 4) воспитание критического мышления.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

Предполагаются следующие формы проведения лекций:

-лекция-визуализация -предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

-информационные лекции – проводятся для того, чтобы ввести обучающихся в курс по конкретному вопросу или предмету. Лектор предоставляет обучающимся нужные сведения, которые

следует не только прослушать и осмыслить, но и запомнить. Для лучшего усвоения материала информационные лекции предполагают конспектирование – запись основных моментов доклада.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия практического (семинарского) типа. Практические занятия проводятся с представлением материалов в виде электронных презентаций, изучения учебных и видео-материалов, а также знакомство с нормативно-технической документацией с проведением тестирования и устного контроля знаний.

На практических занятиях также предусмотрено решение ситуационных задач.

Ситуационная задача - это методический приём, включающий совокупность условий, направленных на решение практически значимой ситуации. Решение ситуационных задач позволяет обучающимся осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией; помогает развивать умения обучающихся моделировать, проектировать и конструировать.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

Основная часть

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на практических занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса.

Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий:

- Оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов.

- Оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде теста – в письменной форме.

Критерии оценивания теста:

- Оценка «*зачтено*» выставляется, если студент всесторонне раскрыл теоретическое содержание темы, продемонстрировал владение терминологией дисциплины, сделал самостоятельные выводы.

- Оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент не раскрыл теоретическое содержание темы, продемонстрировал слабое владение терминологией дисциплины, не сделал самостоятельных выводов.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Реализация программы специалитета обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы специалитета на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы специалитета, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы специалитета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы специалитета, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы специалитета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы специалитета, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы специалитета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу специалитета, должна быть не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы специалитета (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу специалитета, должна быть не менее 10 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

ОПОП по направлению 36.05.01 Ветеринария

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б.1.В.05 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик:	
Ведущий преподаватель дисциплины, канд.тех.наук., доцент	Е.А. Зубарева

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
 учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
 с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
	животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Зачтено при собеседовании		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Реферат*	2.1			Прием и оценивание по пятибалльной системе		
- Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самооценки		Презентация оценивание по пятибалльной системе		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоподготовки		Тестирование		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
тест	4.1	Вопросы для подготовки		Тестирование и оценивание по пятибалльной системе		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для подготовки		Зачет		Зачет
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов
изучения учебной дисциплины**

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания реферата. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
	Тестовые вопросы для проведения текущего теста
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы текущего теста
	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (итоговый тест)
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				<p>Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>			
Критерии оценивания								

<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности</p>	<p>Полнота знаний</p>	<p>Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>	<p>Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету</p>
--	---	------------------------------	---	--	---	--

		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в	

			растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом	Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету

	при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору				соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений	

					анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность	

					компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
--	--	--	--	--	--	--

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

№	Наименование раздела
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке сырья и субпродуктов животного происхождения
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства
12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных современных проблемах производственного ветеринарно-санитарного контроля на производствах разных отраслей.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем;
- формирование и отработка навыков исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

Рефератов

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сыря.
8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей из мяса, рыбы, птицы.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

- | | |
|---|---|
| Титульный лист. | |
| Оглавление (план, содержание). | |
| Введение. | |
| Глава 1 (полное наименование главы). | } |
| 1.1. (полное название параграфа, пункта); | |
| 1.2. (полное название параграфа, пункта). | |
| Глава 2 (полное наименование главы). | |
| 2.1. (полное название параграфа, пункта); | |
| 2.2. (полное название параграфа, пункта). | |
| Заключение (или выводы). | |
| Список использованной литературы. | |
| Приложения (по усмотрению автора). | |

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. **Критерии оценки содержания реферата:** степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. **Критерии оценки оформления реферата:** логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. **Критерии оценки качества подготовки реферата:** способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. **Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:** способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценку «зачтено» заслуживает реферат, если обучающийся прикрепил его в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил реферат в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил реферат в ИОС ОмГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Реферат, оцененный «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Форма оборота титульного листа представлена в табл. 1.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

1. Что такое токсикоинфекция
2. Какие существуют источники загрязнения продуктов питания
3. Перечислите виды загрязнений
4. Опишите гигиену доения
5. Расскажите основные принципы дезинфекции
6. Расскажите основные принципы дератизации
7. Расскажите основные принципы дезинсекции
8. Опишите пути распространения инфекции
9. Что такое зооантропонозы, зоонозы. Приведите примеры
10. Расскажите методы обследования животного

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время собеседования высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Контроль загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения»

1. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
2. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами»

1. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
2. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве»

1. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
3. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений»

1. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Корректирующие действия для профилактики и устранения радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Метаболизм чужеродных соединений

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением»

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Фальсификация пищевых продуктов»

1. Виды фальсификаций пищевых продуктов
2. Методы выявления фальсификаций пищевых продуктов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«НТД – основание для ветеринарного контроля сырья»

1. Определение, цели задачи использования НТД
2. Виды нормативно-технической документации
3. Примеры НТД по отраслям производства продуктов животного и растительного происхождения

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения тем ОБУЧАЮЩИМИСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
27. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
31. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
35. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
36. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
37. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
38. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
39. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
41. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
42. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
43. Пищевые токсико-инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
44. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
45. Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности - презентация
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы – презентация и доклад

Процедура оценивания

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации и доклада;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

8.1. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Текущий контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

ВАРИАНТ 1.

1. Как часто проверяют воду на предприятии химико-бактериологическим анализом. Не реже:

А. 1 раз в полгода

Б. 1 раз в квартал

В. 1 раз в год

Г. 1 раз в месяц

2. Какой высоты должен быть забор вокруг предприятия:

А. 2 метра

Б. 1 метр

В. 0,5 метра

Г. 3 метра

3. Удаление отходов с перерабатывающего предприятия должно быть не реже:
А. 1 раз в неделю
Б. 1 раз в 3 дня
В. 1 раз в день
Г. 1 раз в 2 дня
4. Как часто проводится контроль систем водоснабжения и канализации:
А. 1 раз в квартал
Б. 1 раз в 6 месяцев
В. 1 раз в год
Г. 1 раз в 2 года
5. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
А. № 29
Б. № 35
В. № 52
Г. № 88
6. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
А. № 29
Б. № 35
В. № 52
Г. № 88
7. Площадки для мусора должны находиться от производственных и складских помещений на расстоянии:
А. не менее 10 метров
Б. не менее 20 метров
В. Не менее 25 метров
Г. Не менее 30 метров
8. Какой температуры должна быть вода для охлаждения молока:
А. от -2°C до 0°C
Б. от 1°C до 2°C
В. от 2°C до 4°C
Г. от 4°C до 6°C
9. Сколько участков в цехе производства мяса на птицефабрике
А. 2
Б. 12
В. 10
Г. 4
10. Какой температуры режим при обвалке на колбасном производстве:
А. 12°C
Б. 4°C
В. 6°C
Г. 10°C
11. Как часто проводится дезинфекция в ливерном цехе при производстве колбасы:
А. 1 раз в неделю
Б. 1 раз в 3 дня
В. 1 раз в 2 дня
Г. ежедневно
12. Сколько видов порчи колбасных изделий:
А. 3
Б. 5
В. 7
Г. 10
13. Куда направляется колбаса при гнилостном разложении:
А. на утилизацию

- Б. на корм животным
- В. На уничтожение
- Г. на прилавки магазинов

14. Что не относится к искусственным оболочкам колбасы:

- А. целлюлозная оболочка
- Б. белковая оболочка
- В. Кишечная оболочка**
- Г. фиброзная оболочка

15. Для чего добавляют в колбасу мучные продукты:

- А. для увеличения вязкости фарша**
- Б. для снижения влагоудерживающей способности фарша
- В. Для снижения вязкости фарша
- Г. для улучшения вкусовых качеств

ВАРИАНТ 2

1. Сколько часов должна происходить осадка для полукопченых колбас:

- А. 2-4 часа**
- Б. 6-8 часов
- В. 12-14 часов
- Г. 20-24 часа

2. До какой температуры внутри батона охлаждают колбасу:

- А. 5⁰С
- Б. 10⁰С
- В. 15⁰С**
- Г. 25⁰С

3. Созревание колбасы при температуре:

- А. от 0⁰С до 2⁰С
- Б. от 4⁰С до -6⁰С**
- В. От -6⁰С до -10⁰С
- Г. от -10⁰С до -12⁰С

4. Сколько этапов механической и тепловой обработки на колбасном производстве:

- А. 5
- Б. 7
- В. 9**
- Г. 11

5. Каким действием не обладает дым:

- А. охлаждающим**
- Б. консервирующим
- В. Бактерицидным
- Г. высушивающим

6. Что не относится к ветчино-штучным изделиям:

- А. грудинка
- Б. окорока
- В. Корейка
- Г. колбаса**

7. Какой ГОСТ на воду питьевую:

- А. 74.28-86
- Б. 28.74-82**
- В. 54316-2011
- Г. 4974-72

8. Сколько суток должны выдерживаться консервы детского питания перед реализацией:

- А. 3 суток
- Б. 5 суток
- В. 11 суток

Г. 21 сутки

9. Сколько участков в цехе производства мороженных и сухих яйцепродуктов

- А. 5
- Б. 10**
- В. 15
- Г. 20

10. Какая должна быть высота стен ограждающих площадки для мусора:

- А. 1,5 метра**
- Б. 1 метр
- В. 2 метра
- Г. 0,5 метра

11. Сколько зон на территории переработки с/х животных:

- А. 1
- Б. 2
- В. 3**
- Г. 5

12. Полы в производственном помещении должны быть выполнены из:

- А. дерева
- Б. линолеума
- В. паркета
- Г. плитки**

13. Сколько процентов соли добавляется зимой к дезбарьерам:

- А. 5
- Б. 15**
- В. 20
- Г. 35

14. Что не относится к посолочным ингредиентам при производстве колбасы:

- А. поваренная соль
- Б. сахар
- В. Нитрит натрия
- Г. крахмал**

15. Какое мясо можно использовать при изготовлении колбасы:

- А. мясо замороженное 1 раз**
- Б. мясо хряков
- В. Шпик с измененным цветом
- Г. мясо тощих животных

ВАРИАНТ 3

1. Что не относится к тепловой обработке колбасы:

- А. обжарка
- Б. охлаждение**
- В. Холодное копчение
- Г. горячее копчение

2. При недостаточной тепловой обработке или нарушении режима обжарки появляется такой вид порчи как:

- А. плесневение колбасы
- Б. кислое брожение
- В. Зеленый оттенок**
- Г. прогоркание

3. Что не относится к белковым стабилизаторам применяемых при производстве колбасы:

- А. яйцепродукты**
- Б. свиная шкура
- В. Сухожилия
- Г. говяжьи губы

4. В камере размораживания на колбасном производстве должна быть температура:
А. 0⁰С
Б. 2⁰С
В. 4⁰С
Г. 6⁰С
5. Какого сорта должна использоваться соль при производстве колбасы:
А. не ниже 1 сорта
Б. не ниже 2 сорта
В. Не ниже высшего сорта
Г. любого сорта
6. Какая температура холодного копчения колбасы:
А. 80-110⁰С
Б. 68-72⁰С
В. 18-25⁰С
Г. 30-50⁰С
7. Кратковременное копчение колбасы длится в течение
А. 5-20 мин.
Б. 30-150 мин.
В. 1-3 суток
Г. 6-12 часов
8. При изготовлении колбасных изделий температура внутри батона доводится до:
А. 68-72⁰С
Б. 80-110⁰С
В. 10-15⁰С
Г. 30-45⁰С
9. Осадку полукопченых колбас рекомендуется проводить при относительной влажности воздуха:
А. 50-65%
Б. 60-75%
В. 70-85%
Г. 85-90%
10. При осадке каких колбас температура 2-4⁰С:
А. сырокопченых
Б. варено-копченых
В. Полукопченых
Г. вареных
11. При разделки тушки кролика оставляют:
А. 1 лапку со шкуркой
Б. хвостик
В. Внутренние органы
Г. 1 лапку без шкуры
12. Сколько типов холодильников:
А. 3
Б. 7
В. 11
Г. 15
13. Какая емкость производственных холодильников:
А. 100-1000 тонн
Б. 500-5000 тонн
В. 20-100 тонн
Г. 10-500 тонн
14. Что не относится к минусам одноэтажных холодильников:
А. большая площадь

- Б. повышенный теплоприток
- В. Высота от 15 до 20 метров
- Г. простота конструкции**

15. Чем проводят дезинфекцию холодильников при сильном загрязнении плесенью:

- А. оксидифенолят натрия**
- Б. формалин
- В. Едкий натрий
- Г. хлором

ВАРИАНТ 4

1. Для каких продуктов используются холодильники с регулируемой газовой средой:

- А. молочные продукты
- Б. рыбные продукты
- В. Овощи и фрукты**
- Г. мясные продукты

2. В состав каких холодильников входят цеха по производству водного и сухого льда:

- А. смешенного значения
- Б. распределительные**
- В. Заготовительные
- Г. производственные

3. Какой из холодильников служит для длительного хранения:

- А. торговый
- Б. перевалочный
- В. Заготовительный
- Г. базисный**

4. Какой из типов холодильников самой наибольшей емкости:

- А. производственный
- Б. транспортный
- В. Базисный**
- Г. перевалочный

5. Что из перечисленного не обязательно для персонала при производстве сухого льда:

- А. халат**
- Б. защитные очки
- В. Телогрейка
- Г. противогаз шланговый изолирующий

6. Кто проводит уборку холодильников и их сан. обработку:

- А. специальный персонал
- Б. персонал по уборке территории
- В. Любой персонал
- Г. спец. персонал который не используется на производственных работах**

7. В течение, какого времени после убоя должно быть извлечено эндокринно-ферментное сырье:

- А. 40 мин
- Б. 15 мин**
- В. 1 час
- Г. 2 часа

8. Какое из веществ не используют для консервации эндокринно-ферментного сырья:

- А. хлористый натрий
- Б. перекись водорода**
- В. Ацетон
- Г. спирт

9. При какой температуре происходит быстрая заморозка эндокринно-ферментного сырья:

- А. от -20°C до -30°C
- Б. от -30°C до -40°C
- В. От -40°C до -50°C**

Г. от -50°C до -60°C

10. Хранение эндокринно-ферментного сырья (температура и длительность):

А. -12°C 4-6 мес.

Б. -20°C 1-3 мес.

В. -10°C 1-3 мес.

Г. -6°C 4-6 мес.

11. Откуда производят отгрузку пищевого альбумина:

А. склад технической продукции

Б. склад пищевой продукции

В. Цех пищевой продукции

Г. цех технической продукции

12. В складах где хранят эндокринно-ферментное сырье должна быть температура:

А. до -2°C

Б. до 0°C

В. До $+2^{\circ}\text{C}$

Г. до $+5^{\circ}\text{C}$

13. Журнал микробиологического контроля:

А. К-19

Б. К-1

В. К-10

Г. К-20

14. К-9 это журнал:

А. микробиологического контроля

Б. входного контроля

В. Контроля санитарного состояния

Г. результаты определения микробиальной загрязненности сырья

15. Контроль санитарного состояния. Оборудование и инвентарь и способы их санитарной обработки в журнале:

А. К-9

Б. К-19

В. К-10

Г. К-20

ВАРИАНТ 5

1. В состав комиссии по учету и уничтожению консервов не входит:

А. директор

Б. санитарный врач

В. Микробиолог

Д. зав. лабораторией

2. В течение скольких дней длится посол грудинки:

А. 12 дней

Б. 15 дней

В. 30 дней

Г. 35 дней

3. Сколько вымачивают окорока в теплой воде после копчения:

А. 1-2 часа

Б. 2-3 часа

В. 3-4 часа

Г. 4-5 часов

4. Холодное копчение грудинки при температуре $18-25^{\circ}\text{C}$ длится в течение:

А. 1-2 суток

Б. 12 суток

В. 10 суток

Г. 5-7 суток

5. Сколько групп консервов:

А. 6 групп

Б. 3 группы

В. 10 групп

Г. 5 групп

6. Какое из веществ используют для консервации гипофиза:

А. хлористый натрий

Б. перекись водорода

В. Ацетон

Г. спирт

7. Какой из холодильников служит для краткосрочного хранения:

А. базисный

Б. продовольственных баз

В. Распределительные

Г. заготовительные

8. Какие внутренние органы оставляют при разделки тушки кролика:

А. сердце

Б. печень

В. Почки

Г. легкие

9. Сколько стен должно ограждать площадки для мусора:

А. 3

Б. 2

В. 4

Г. 1

10. При переработке птицы и производстве яйцепродуктов, кроме настоящих Правил, следует руководствоваться также...

А) "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий" и "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности";

Б) "Строительными нормами и правилами" и "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности";

В) "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию";

Г) Все перечисленное верно.

11. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют...

А) Государственная ветеринарная служба;

Б) ветеринарная служба предприятий и территориальная санитарно-эпидемиологическая служба;

В) верен только вариант –Б ;

Г) верны варианты А и Б;

Д) верный ответ отсутствует.

12. В случае поступления больной птицы и подозрительного по качеству сырья или обнаружения их во время производства птицепродуктов ветеринарно-санитарная служба и администрация предприятия обязаны ..

А) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней;

Б) сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица;

В) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней и в установленном порядке сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица, и территориальным СЭС по месту отправки птицы и нахождения предприятия переработки;

Г) не разглашать данную информацию.

13. Территория предприятия должна быть..

А) ограждена, озеленена кустарником и деревьями ;

- Б) содержаться в чистоте,
В) При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта;
Г) все выше перечисленное.

14. При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги заполненный одним из следующих дезинфицирующих растворов:

- А) - 3%-ным раствором формальдегида;
Б) - 3% -ным раствором едкого натра;
или
- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 3% активного хлора или дезинфицирующим раствором;
В) 1,5 % -ным раствором формальдегида, а зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15% поваренной соли
Г) верно только варианты – Б и В
Д) верны только варианты – А и Б.

15. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на..

- А) 2/7 емкости;
Б) 2/6 емкости;
В) 2,5 емкости;
Г) 2,3 емкости .

ВАРИАНТ 6

1. . Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки:

- А) ветеринарного осмотра и приемки птицы;
Б) навешивания птицы на подвески конвейера, электроогушения, убоя и обескровливания тушек птицы;
В) дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и ящиков;
Г) тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы;
Д) все выше перечисленное верно.

2. Цех (отделение) производства мороженных и сухих яйцепродуктов должен иметь следующие участки:

- А) подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошка;
- санитарной обработки внутрицеховой тары;
- дезинфекции тары из-под яиц;
Б) приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;
- помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств.
В) верный только вариант - А;
Г) верны варианты А и Б.

3. Градирня, компрессорная, котельная, бытовые, складские и вспомогательные помещения должны..

- А) располагаться в производственном помещении;
Б) изолированы от производственных помещений;
В) отсутствовать на птицеперерабатывающем предприятии;
Г) отсутствует верный ответ.

4. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают

- А) механической очистке, два-три раза в смену увлажняют 2%-ным раствором едкого натра;**
Б) дезинфицироваться 3%-ным раствором формальдегида;
В) 1 раза в смену увлажняться 0,1%-ым раствором формальдегида;
Г) верно все выше перечисленное.

5. Помещения, предназначенные для хранения птицепродуктов, должны..

- А) подвергаться побелке и дезинфекции не реже 1 раза в полгода;**
Б) подвергаться побелки во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освободиться от продукции;
В) подвергаться дезинфекции во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освободиться от продукции;
Г) подвергаться механической очистке.

6. . После каждой уборки санитарных узлов весь уборочный инвентарь погружают в..

- А) 0,5%-ный раствор хлорной извести на 8 ч;
- Б) 0,5%-ный раствор хлорной извести на 2 ч;**
- В) 3% раствор формальдегида на 2 ч.
- Г) 1% раствор едкого натра.

7. Павшую птицу, обнаруженную при приемке

А) направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза;

- Б) направляют в лабораторию для микробиологического исследования;
- В) отбраковывают;
- Г) все варианты ответов не верны.

8. При выявлении антропоозоонозных заболеваний ставятся в известность..

А) хозяйствам (сдатчикам), районной ветеринарной службе об инфекционных заболеваниях и массовых незаразных болезнях, обнаруживаемых в момент приемки и выявляемых ветеринарно-санитарной экспертизой при переработке птицы;

- Б) территориальные СЭС;
- В) только вариант – Б;
- Г) вариант – А и Б.**

9. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть..

А) очищена от загрязнений;

Б) очищена от пера и прогрета по режимам;

В) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не менее 30 мин при температуре 80°C;

Г) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не более 30 мин при температуре 120°C.

10. На тушки и рабочие органы пересъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой..

А) 37-39° С;

Б) 80° С;

В) 110° С;

Г) 45- 50° С.

11. Чему подвергается вся поступившая птица перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия?

А) ветеринарному осмотру

Б) санитарной обработке

В) наличие сопроводительных документов

Г) дезинфекции

12. По каким признакам отсортировывают больную и подозрительную в заболевании птицу , при приемке и ветеринарном осмотре в хозяйствах (сдатчиках) ?

А) отсутствие клейма

Б) обильное оперение

В) грязная тушка курицы

Г) опухание суставов

13. Какая служба разрешает производить на птицеперерабатывающих предприятиях убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств ?

А) правительство РФ

Б) ветеринарная служба предприятия

В) Государственная ветеринарная служба

Г) Ветеринарная клиника

14. Куда направляют павшую птицу, обнаруженную при приемке?

А) Специальные емкости

Б) санитарную камеру

В) на утилизацию

Г) в магазин

15. Сколько раз в смену рекомендуется менять воду, предназначенную для электроогушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек?

- А) 2
- Б) 4
- В) 1**
- Г) 3

ВАРИАНТ 7

1. . Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для... (продолжить предложение)

- А) извлечения внутренних органов
- Б) дезинфекции рук**
- В) для смыва пера
- Г) ветеринарно-санитарной экспертизы

2. Что запрещается на участке снятия оперения?(2 ответа)

- А) Хранить перо**
- Б) Ставить клеймо
- В) Сушить перо**
- Г) Жечь перо

3. . При потрошении тушек строго соблюдают последовательность выполнения технологических операций согласно ... (закончить предложение)

А) Технологической инструкции по переработке птицы

Б) Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов

В) Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Г) Санитарных и ветеринарных требований к проектированию предприятий мясной промышленности

4. . Где хранят тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования?

- А) В Емкостях
- Б) В Холодильниках**
- В) В Пакетах
- Г) В Складах

5. . Сколько времени нельзя накапливать и задерживать субпродукты в цехе производства мяса птицы?

- А) Свыше 10 мин
- Б) Свыше 20 мин
- В) Свыше 30 мин**
- Г) Свыше 40 мин

6. . Кто контролирует условия и продолжительность хранения тушек, субпродуктов, температуру в толще мышц тушек?

- А) ветеринарная служба предприятия**
- Б) руководитель цеха
- В) инженер
- Г) начальник ОПВК

7. . Какие помещения должны входить в отделение первичной обработки перо-пухового сырья?

- А) хранения тары
- Б) переработки мяса
- В) склады с холодильными установками
- Г) сортировки и упаковки сухого пера**

8. . Что способствует снижению микробной обсемененности перо-пухового сырья?

- А) санитарная обработка**
- Б) предварительное отделение влаги
- В) своевременное сушение
- Г) своевременное охлаждение

9. . Приемка яиц птицеперерабатывающим предприятием производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного..... (закончить предложение)

- А) контроля
- Б) сертификата
- В) свидетельства**
- Г) качества

10. . Что оценивают в момент приемки яиц на яйцеперерабатывающих предприятиях?

- А) Плотность
- Б) внешний вид**
- В) содержание железа в яйце
- Г) овальность яйца

11. Чему должны подвергаться яйца перед подачей на участок разбивания?

- А) Санитарной обработке
- Б) Овоскопии**
- В) Сушению
- Г) Нормативно-технической документации

12. Подлежат ли, после санитарной обработки яйца хранению ?

- А) Да
- Б) Нет**

13. Какие признаки не должно иметь содержимое яиц, полученное после их разбивания?

- А) несвойственные цвета**
- Б) повышенную плотность
- В) наличие белка
- Г) наличие скорлупы

14. При какой температуре может содержаться в охлажденном состоянии пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направленная на сушку?

- А) 1-2°С
- Б) 2-4°С
- В) 5-8°С**
- Г) 9-12°С

15. В каком состоянии не должны поступать в лабораторию пробы мороженых яичных продуктов?

- А) Горячем
- Б) Оттаявшем**
- В) Стерильном
- Г) Жидком

ВАРИАНТ 8

1. . Ветеринарно-санитарную экспертизу тушек птиц и органов проводят согласно ..

А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий";

Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";

- В) верны оба варианта;
- Г) оба варианта не верны.

2. . Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют...

- А) 1-2 мг/ л активного хлора;
- Б) 30 мг/л перекиси водорода;
- В) 10 - 20 мг/л активного хлора;**
- Г) 56 мг/ л формальдегида.

3. . Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник..

- А) не должно превышать 30 мин.;**
- Б) не должно превышать 2 ч.
- В) не имеет значение;
- Г) более 5.3 ч.

4. . Осмотр тушек птиц и их органов проводят согласно..

А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий";

Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";

В) верны оба варианта;

Г) оба варианта не верны.

5. Дайте определение Колбасы.

Ответ: **Колбаса** — пищевой продукт, вид колбасных изделий, представляющий собой мясной фарш в продолговатой оболочке. Может содержать один или несколько видов мяса.

6. Производство колбасных изделий включает в себя следующие операции, расположите их в правильном порядке:

А. Обвалка

Д. Жировка

Е. Фаршесоставление

Г. Формовка

В. Осадка

Б. Термообработка

7. Какой вид колбасы содержит 10—15 % белка, 20—30 % жира, энергетическая ценность — 220—310 ккал на 100 г.

А. Вареная

Б. Полукопченая

В. Сыровяленая

Г. Чайная

8. Какая температура в камере хранения готовой продукции?

А. Колбасы хранятся в подвешенном состоянии при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха 75-85%. Упаковываем непосредственно перед реализацией.

Б. От 4 до 9 С

В. От 2 до 7 С

9. Срок хранения мясных консервов.

А. 12 месяцев

Б. Полтора года

В. Три года

Г. срок, за который жест консервной банки прокоррозирует до дыры (насквозь)

10. Профилактика при изготовлении колбас сводится к следующим положениям (несколько вариантов ответа) :

А. сырье для колбасных изделий должно соответствовать санитарным требованиям, перерабатывать его нужно в условиях, исключающих возможность бактериального обсеменения

Б. специи и поваренную соль надо стерилизовать

В. технологический процесс проводить по установленной схеме

Г. строго следить за соблюдением личной гигиены рабочими и выполнением санитарного режима на всех этапах технологического процесса

Д. хранение и транспортировку колбасных изделий проводить в строгом соответствии с санитарными требованиями

11. Какая влажность сырокопченых колбас:

А. не превышает 30%

Б. не превышает 40%

В. Не превышает 50%

12. Цвет фарша на разрезе должен быть свойственен каждому сорту:

А. Для вареных колбас

1. Равномерный розовый, без серых пятен

Б. Для ливерных колбас

2. Светло-коричневый

В. Для копченых колбас

3. Темно-коричневый, цвет шпига- чисто белый

13. К колбасам высшего сорта относится (несколько вариантов ответа) :

А. Полтавская

Б. Охотничьи колбаски

В. Армавирская

Г. Украинская жареная

Д. Русская

14. Пищевые добавки применяют для (несколько вариантов ответа):

А. оберегания колбасы от размножения болезнетворных микроорганизмов

Б. улучшения цвета

В. усиления вкуса

Г. увеличения веса

Д. устранения нежелательных запахов

15. Какие свойства сосисок верны (несколько вариантов ответа):

А. Сосиски отличаются не только по размеру, но и по цвету. Если сосиски розового цвета, это значит, что производитель добавил туда больше красителя.

Б. Сосиски не должны быть упругими и после нажатия восстанавливать форму.

В. На сосисках не должно быть жировых подтеков. Если сосиска в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Г. В замороженном виде сосиски могут храниться около месяца.

ВАРИАНТ 9

1. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве ,заключается в следующем (несколько вариантов ответа):

А. В осмотре мяса ,кишечных оболочек и специй ,доставленных для изготовления колбас

Б. Проверки мяса в местах его обвалки

В. Наблюдении за санитарным состоянием помещения оборудования инвентаря спец и сан одежды ,а так же за технологическими процессами производства

Г. Допускать привозное мясо для изготовления колбасных изделий без клейма и ветеринарного удостоверения

2. Соотнесите сроки хранения свинины ,при определенной температуре:

А. -12 1. До 5 мес

Б. -1,+2 2. 10-15 дней

В. -18 3. До 10

3. Для определения влаги в колбасе используют формулу где а и b – вес воды в навеске ,разность до и после высушивания вещества , с – навеска фарша.

А. $x=(a-b)*50/c$

Б. $x=(b-a)*100/c$

В. $x=(a-b)*100/c$

Г. $x=(b-a)*50/c$

4. Высококачественные консервы изготовлены по традиционным технологиям из отборного мяса в соответствии с требованиями ГОСТ ,соотнесите:

А. Говядина тушеная первый сорт 1. ГОСТ 5284-84

Б. Мясо цыпленка в собственном соку 2. ГОСТ 28589-90

В. Свинина тушеная 3. ГОСТ697-84

5. Для хранения консервных банок следует применять следующие правила (несколько вариантов ответа):

А.плотно изолировать, друг от друга картоном

Б. Хранить горизонтально в коробке

В. Обрабатывать консервные банки оловом

6. Установите соответствие:

молоко повышенной жирности- 4-6%

молоко пониженной жирности- от 0,5-2,5%

обезжиренное молоко- 0,5%

7. При сдаче молока на молокоперерабатывающее предприятия кислотность молока не должна превышать?

а) 15 Т в)13 Т

б) 21 Т г) 10 Т

8. По окончанию приемке молока шланги должны быть промыты по следующей схеме:

1 промывание шлангов проточной водой

- 2 дезинфекция шлангов
- 3 промывание шлангов водой
- 4 взятие смывов
- 5 закрытие шлангов заглушкой
- 6 подвешивание шлангов на кронштейны

9. Установите соответствие:

Пороки сгущенного молока
физические- отстой жира, образование осадка, загустевание
химические- потемнение, карамелизация, слабый кормовой привкус
биохимические- появление прогорклого вкуса, появление плесени, бомбаж

10. Установите соответствие:

Основные дефекты сухих молочных смесей
прогоркание- возникает в результате окисления жира
комковатость- образуется в готовом продукте из-за поглощение им влаги при недостаточной герметичности упаковки
неприятный запах и вкус- возникает при хранении продукта, при высокой влажности и плохой вентиляции

11. Мойка молочного танка (без демонтажа) производится в следующей последовательности:

- 1 предварительное споласкивание водой
- 2 предварительное споласкивание кислотным раствором (при температуре 50- 70)
- 3 промежуточное споласкивание водой
- 4 мойка щелочным раствором
- 5 споласкивание водой
- 6 стерилизация

12. Установите соответствие:

Группы чистоты молока(при фильтрации пробы)

- 1- на фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока не более 2 частиц.
- 2- на фильтре имеются отдельные частицы(до 13 частиц)
- 3- на фильтре заметный осадок частиц механической примеси

13. При каком технологическом процессе производства молока происходит полное обеззараживания молока и продлевается его срок хранения?

- | | |
|----------------------|---------------------|
| а) при гомогенизации | в) при нормализации |
| б) при пастеризации | г) при стерилизации |

14. Установите соответствие:

свежесырое молоко имеет кислотность- 16-18Т
молозиво имеет кислотность- 50Т
при мастите молоко имеет кислотность- 7-15Т

15. Установите соответствие:

Сроки хранения молока
молоко пастеризованное (при температуре 70)- несколько суток
восстановленное из сухого молока- до 8 месяцев
стерилизованное молоко- до 6 месяцев

ВАРИАНТ 10

1 Молоко из неблагополучных хозяйств должно приниматься по следующей схеме:

- 1 проверяется наличие разрешения от органов ветеринарно- санитарного эпидемиологического надзора
- 2 отметка о пастеризации с указанной температурой
- 3 лабораторные исследования на эффективность пастеризации
- 4 согласование ассортимента вырабатываемого сырья с органами Госсанэпиднадзора

2 Установите соответствие:

Упаковку молочной продукции подразделяют на следующие группы



жесткая полужесткая мягкая

3 Установите соответствие:

Режимы пастеризации

- длительная или низкотемпературная- выдержка молока при температуре 60-65 30 минут
- кратковременная- нагревание молока от 74 до 78 20-30 сек
- высокотемпературная- до температуры 85-99

4 Путь прохождения молока через пастеризованно-охладительную установку

- 1 сырое молоко попадает в промежуточный бачок
- 2 насосом в секцию регенерации и нагревается до температуры 45-50
- 3 поступает в гомогенизатор
- 4 поступает в регенерационную, водяную секцию
- 5 охлаждается

5 Что делают с молоком полученным от коров в течении 7 дней после отёла и за тот же период до конца лактации?

- а) используют для откорма молодняка
- б) отправляют на молокоперерабатывающие предприятия
- в) утилизируют
- г) пастерилизуют и отправляют на молокоперерабатывающие предприятия

6 Установите соответствие:

Срок хранения молока при различных температурах охлаждения	температура	предельное время хранения, ч
8-		12 ч
6-8-		18-12ч
4-6-		18-24ч

7 Установите соответствие:

- молоко цельное- нормализованное или восстановленное молоко с содержанием жира (3,2-2,5%)
- молоко топленое- молоко с содержанием жира 6% подвергнутое пастеризации, гомогенизации при t не ниже 95 и выдержки 3-4 ч
- витаминизированное молоко- цельное или нежирное молоко обогащенное витаминами А , С, D2
- белковое молоко- молоко с содержанием повышенное кол-во сухих обезжиренных веществ

8 Методом Гербера определяют в молоке?

- а) вязкость
- б) кислотность
- в) жирность
- г) наличие посторонних примесей

9 Чем выше плотность, тем ниже?

- а) кислотность
- б) жирность
- в) кол-во полезных веществ
- г) рН молока

10 Определение плотности молока

последовательность метода

- 1 молоко тщательно перемешивают
- 2 подогревают до 20 градусов
- 3 наливают в цилиндр до 2/3 его объема
- 4 лактоденсиметр погружают в молоко
- 5 ожидают 1-2 минуты
- 6 производят отсчет плотности

11 Молоко от коров больных лейкозом обезвреживают
 1 помещают в пастеризовачную машину
 2 нагревают до t 95
 3 выдерживают 30 минут
 4 охлаждают
 5 отправляют на молокоперерабатывающее предприятие

12 При отправке здоровых и больных животных на убой оформляются несколько документов:
 А - два-три документа;
 +Б - три-четыре;
 В - четыре-пять;
 Г - пять-шесть документов.

13. Каких животных не разрешают убивать на мясо?
 +А - больных и подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями;
 +Б - животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении;
 +В - животных, привитых живыми вакцинами, в течение определенного срока после вакцинации;
 +Г - животных, больных по неизвестной причине.

14 При болезнях, лечение которых запрещено (сап, бешенство и др.) животных отправляют:
 А - на убой;
 +Б - в карантин;
 В - на уничтожение в хозяйстве;
 Г - на ветеринарное дополнительное обследование.

15. В каких случаях убой животных считается вынужденным?
 А - убой больного скота;
 Б - убой в агональном состоянии;
 В - убой скота по экономической необходимости;
 +Г - убой больного скота с целью недопущения падежа или в целях ликвидации инфекционного заболевания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица-бланк к тест-вопросам
 (заполняется студентом)

Ф.И.О. _____
 Группа _____ Дата _____ Вариант _____

1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-
11-	12-	13-	14-	15-					

Шкала и критерии оценивания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.4. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов?
2. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы?
3. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов?
4. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов?
5. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках?
6. Из чего состоит нормативно-техническая база ПВСК?
7. Как проводится разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности?
8. Что такие системы контроля качества, типа ХАССП, ISO, GMP?
9. В чем особенности разработки, внедрения и управления систем ХАССП, ISO, GMP для молочной промышленности?
10. В чем особенности разработки ПВСК при переработке птицы и яйца.
11. В чем особенности ПВСК при переработке скота?
12. В чем особенности ветеринарно-санитарного учета и отчетность, лабораторного контроля при убойе скота и производстве мяса, субпродуктов?
13. Как осуществляется ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации?
14. Опишите ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.
15. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи.
16. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий.

17. Опишите особенности ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации
18. ПВСК на холодильниках и складах временного содержания.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонда оценочных средств рабочей программы дисциплины

Б1.В.05 Производственный ветеринарно -

санитарный контроль

в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

1. Рассмотрена и одобрена:	
а)	На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и птицы с-х животных</u> (наименование кафедры)
протокол № <u>7</u>	от <u>14.04.2019</u>
Зав кафедрой <u>О.С.И. Шкодровской</u>	<u>Татьяна Забелончик М.В.</u>
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария, протокол № <u>10</u> от <u>18.05.2019г.</u> Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., доцент <u>И.Г.</u> Алексеева И.Г.	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области <u>В.П.Плащенко</u>	
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

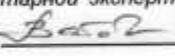
**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б.1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария**

Ведомость изменений

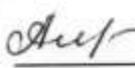
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Обновление на 2020/21 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
		Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  / Зубарева Е.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 9 от 11.06.2020 г

Зав. кафедрой «Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных»  /Заболотных М.В./

Одобрено методической комиссией по специальности 36.05.01 Ветеринария
протокол № 11 от 23.06.2020 г

Председатель МКС 36.05.01 Ветеринария  /Алексеева И.Г./