

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 23.10.2023 12:06:29

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры -

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

Разработчик,
Д-р техн. наук, доцент

И.А.Ивкова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к экзамену	8
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
3.2. Условия допуска к экзамену по дисциплине	9
4. Лекционные занятия	9
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	9
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	10
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	11
7.1. Рекомендации по написанию рефератов и конспектов	15
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	17
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	17
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	18
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	18
8.1. Вопросы для входного контроля	18
8.2. Текущий контроль успеваемости	19
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	23
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	24
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	24
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	24
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	25
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	28
9.4. Перечень примерных вопросов к экзамену	28
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	31
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	32
Приложение 2 Результаты проверки реферата	33

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – формирование у будущего специалиста профессиональных компетенций и углубленных знаний по вопросам ветеринарно-санитарного контроля сырья животного и растительного происхождения, на основе теоретических знаний и практических навыков обеспечить контроль ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество сырья и продуктов переработки, безопасности её для потребителя, а также высокое качество соответствующих услуг.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о иметь целостное представление о контроле качества продуктов животноводства, осуществление производственного ветеринарно-санитарного контроля;

владеть: - лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения;
- умением осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;

Для успешного изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенту необходимо иметь достаточную подготовку по ранее изученным дисциплинам ОПОП: Ветеринарная санитария; Микробиология;

знать: сущность и обоснование ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, а так же методы и приемы лабораторного анализа животноводческого, рыбного, растительного сырья и готовой продукции;

уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ISO ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;

- обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции;

- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- проводить лабораторные, микробиологические исследования;

-проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и др. гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках;

- анализировать полученные результаты исследований.

- проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции;

- осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции

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

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-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования,	знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измере-	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений

		методов и средств измерений;		ний	
		ИД-2 ^{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	владеет навыками определения (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности
ПК-2	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	ИД-1 ^{ПК-2} Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям Не Не	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям
		ИД-2 ^{ПК-2} Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

		ИД-3 ПК-2 Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации
		ИД-4 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.

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

2.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания этапов формирования компетенции 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1пк.1	Полнота знаний	Знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Не знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Поверхностно знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Хорошо знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Отлично знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, конспект, собеседование
		Наличие умений	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Поверхностно умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Хорошо умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	Поверхностно владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	Хорошо владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	

			для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	рений	дования, методов и средств измерений	средств измерений	средств измерений	
	ИД-2пк1.	Полнота знаний	Знает допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Поверхностно знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие умений	Умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет опытом разрешения к реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и	ИД-1пк-	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии)	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требо-	Поверхностно знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции	Хорошо знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-	Отлично знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-	

производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов			сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	ваниям	ветеринарно-санитарным требованиям	санитарным требованиям	санитарным требованиям	
		Наличие умений	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает требования к оформлению учетно-отчетную доку-	Не знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-	Поверхностно знает правила оформления учетно-отчетной документации по результа-	Хорошо знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветери-	Отлично знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветери-	

[illegible]

			го сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
	ИД-З _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		Наличие умений	Умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных	Поверхностно владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и	Хорошо владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, при-	Отлично владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, при-	

			уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	знанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	знанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
ИД-4 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Поверхностно знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения		
	Наличие умений	Умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Поверхностно умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Поверхностно владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения		

**1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины
(для дисциплин с зачетом)**

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				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1_ Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ук}	Полнота знаний	знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Не знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Отлично знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;			Вопросы текущего тестирования по результатам освоения дисциплины, реферат, собеседование
		Наличие умений	умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

	ИД-2 _{ук}		дов и средств измерений			Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины
		Полнота знаний	знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Отлично знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие умений	умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям Не Не	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины
		Наличие умений	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Не умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветери-	Отлично владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	

			продукции ветери- нарно-санитарным требованиям	нарно-санитарным требованиям		
ИД-2 _{ПК-2}	Полнота зна- ний	знает правила оформления учетно-отчетной доку- ментации по ре- зультатам ветери- нарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, прес- новодной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не знает правила оформления учетно- отчетной документации по результатам вете- ринарно-санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры, ме- да, молока и молочных продуктов, раститель- ных пищевых продук- тов, яиц домашней птицы.	Отлично знает правила оформления учетно-отчетной докумен- тации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мя- са, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, моло- ка и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освое- ния дисциплины	
	Наличие уме- ний	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам вете- ринарно- санитарной экс- пертизы мяса, про- дуктов убоя, пище- вого мясного сы- рья, мясной про- дукции, пресно- водной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Не умеет оформлять учетно-отчетную доку- ментацию по результа- там ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы.	Отлично умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продук- тов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресно- водной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
	Наличие навы- ков (владение опытом)	владеет навыками оформления учет- но-отчетной доку- ментации по ре- зультатам ветери- нарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, прес-	Не владеет навыками оформления учетно- отчетной документации по результатам вете- ринарно-санитарной экспертизы мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры, ме-	Отлично владеет навыками оформления учетно-отчетной доку- ментации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продук- ции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продук- тов, яиц домашней птицы.		

			новодной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	да, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
	ИД-3 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины
		Наличие умений	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
	ИД-4 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины

		Наличие умений	умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Отлично умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Отлично владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	№ сем.7	№ сем.8	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	54	68		
- лекции	20	24		
- практические занятия (включая семинары)	34	44		
- лабораторные работы				
2. Внеаудиторная академическая работа	90	76		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- реферат	30	-		
- конспект	-	10		
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	30	30		
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	20	26		
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):	10	10		
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+			
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины		36		
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	144	180	
	Зачётные единицы	4	5	

Примечание:
 * – **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.;

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и про- межуточной аттестации	№№ компетенций, на форми- рование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			фиксированные виды
					практические (всех форм)	лаборатор- ные				
1		2	3	4	5	6	7	8	10	11
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Применение различных систем контроля на предприятиях.									ПК-2, ПК-1
	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.	20	8	2	6		12		тест	
	1.2 Производственный ВСК при переработке с/х животных. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции.	20	10	4	6		10		тест	

1.3 Производственный ВСК при получении и переработке молока и молочных продуктов. Занятие на учебно-производственной установке «Доильный зал, типа – Елочка», с применением системы ХАССП. ПВСК в молочной промышленности, его особенности в связи с вступлением в действие ТС «Технического регламента на молоко и молочную продукцию». Организация лабораторного контроля при приемке сырья и по ходу технологического процесса. Занятие на учебно-производственной установке «Доильный зал типа - Елочка» Ведение учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для молочной промышленности	30	10	4	6		20	10	тест
1.4 Производственный ВСК при переработке птицы и яйцопродуктов. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции. ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для птицефабрик. Оформление НТД.	22	10	4	6		12		тест
1.5 Производственный ВСК при промышленном производстве промысловых животных и пернатой дичи. ПВСК при переработке скота. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при убое скота и производстве мяса, субпродуктов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для мясоперерабатывающих предприятий. Оформление НТД.	28	8	4	4		20	10	тест
1.6 Производственный ВСК при переработке кроликов и нутрий. Система качества ИСО и его применение. ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции	26	6	2	4		20	10	тест
Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки сырья животного происхождения.								
2.1 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. Оформление НТД.	24	12	4	8		12		тест
2.2 Производственный ВСК в колбасном производстве ПВСК при производстве колбасных изделий, продуктов из говядины и свинины: 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.	20	10	2	8		10		тест
2.3 Производственный ВСК в консервном производстве ПВСК при производстве мясных консервов: 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.	24	14	6	8		10		тест

2.4 Производственный ВСК при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья 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.	20	10	4	6		10		тест
2.5 Производственный ВСК на холодильниках и складах временного хранения. ПВСК на холодильниках и складах временного содержания. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль. Оформление НТД.	30	10	4	6		20	10	тест
2.6 Производственный ВСК на продовольственных рынках ПВСК на продовольственных и оптовых рынках. Выезд на предприятие. Лаборатории рынков, оформление документов, реализация пищевых продуктов.	24	14	4	10		10		тест
Промежуточная аттестация		×	×	×	×	×	×	Экзамен/зачет
Итого по учебной дисциплине	324	122	44	78		166	40	36

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

1.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Таблица 3 – Лекционный курс				
№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.	Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	раздела		Очная форма	
7 семестр				
1	1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Применение различных систем контроля на предприятиях. Цель и задачи дисциплины	2	Лекция-беседа,
	2	Производственный ВСК при переработке с/х животных. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции.	4	
	3	Производственный ВСК при получении и переработке молока и молочных продуктов. Занятие на учебно-производственной установке «Доильный зал, типа – Елочка», с применением системы ХАССП.	4	
	4	Производственный ВСК при переработке птицы и яйцо-продуктов. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции.	4	
	5	Производственный ВСК при промышленном производстве промысловых животных и пернатой дичи.	4	
	6	Производственный ВСК при переработке кроликов и нутрий. Система качества ИСО и его применение.	2	
8 семестр				
2	1	Производственный ВСК при переработке рыбы и других гидробионтов. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции	4	
	2	Производственный ВСК в колбасном производстве	4	Лекция-беседа,
	3	Производственный ВСК в консервном производстве	4	
	4	Производственный ВСК при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья	4	
	5	Производственный ВСК на холодильниках и складах временного хранения.	4	
	6	Производственный ВСК на продовольственных рынках	4	
Общая трудоёмкость лекционного курса			44	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения		44	- очная форма обучения	6

Таблица 3 - Лекционный курс.

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час	Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма		
1	2	3	4	5	6
7 семестр					
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.	4		ОСП
	2	ПВСК в молочной промышленности, его особенности в связи с вступлением в действие ТС «Технического регламента на молоко и молочную продукцию». Организация лабораторного контроля при приемке сырья и по ходу технологического процесса. Занятие на учебно-производственной установке «Доильный зал типа - Елочка»	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	ОСП
	3	Ведение учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для молочной промышленности	4		ОСП
	4	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. Оформление НТД.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	ОСП
	5	ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для птицефабрик. Оформление НТД.	4		ОСП
	6	ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий	2		ОСП
	7	Занятие в условиях производства на молочном предприятии (ВНИМИ, МАНРОС-М). Выезд на предприятие. Тема – «Выработка кисломолочных напитков. ККТ в технологическом процессе»,	6		
	8	ПВСК на пищевом предприятии (РОСАР). Выезд на предприятие. Тема – «Производственный контроль с внедрением ИСО на предприятии по производству безалкогольных напитков»	4		
8 семестр					
2	9	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. Оформление НТД.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	ОСП
	10	ПВСК при производстве колбасных изделий, продуктов из говядины и свинины: 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.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	ОСП
	11	ПВСК при производстве мясных консервов: 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.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	ОСП
	12	ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении	4		ОСП

	на предприятии, при транспортировке и реализации. Оформление НТД.			
13	Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Оформление НТД.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	
14	ПВСК на холодильниках и складах временного содержания. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль. Оформление НТД.	4		ОСП
15	Порядок ВСЭ и лабораторного анализа животноводческого сырья и продовольственных продуктов на продовольственных рынках.	4	Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах	
16	ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи	4		
17	Занятие в условиях производства на птицефабрике. Выезд на предприятие. Тема – «Производственный контроль и система качества на примере выработки пф».	6		
18	ПВСК на продовольственных и оптовых рынках. Выезд на предприятие. Лаборатории рынков, оформление документов, реализация пищевых продуктов.	6		ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения		78	- очная форма обучения	26
В том числе в формате семинарских занятий:				
- очная форма обучения				
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...				

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- внимательное чтение текста;
- поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- выделение в записи наиболее значимых мест;
- запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Применение различных систем контроля на предприятиях.

Изучив основные разделы контроля качества сырья необходимо рассмотреть общую характеристику животного сырья. Изучив общую характеристику, следует обратить внимание на физико-химические процессы при хранении и переработки животного сырья. Основные виды пищевой, технической, кормовой и другой продукции из животного сырья. Следует изучить контрольно-критические точки, технологических процессов, знать проблемы производств и оценку качества продуктов питания и помнить главное, что контроль качества сырья на прямую влияет на качества готового продукта.

Раздел 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки сырья животного происхождения.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов. Выполняют эту работу специалисты лабораторий ветсанэкспертизы. Во всех вопросах экспертизы и санитарной оценки они руководствуются действующими Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях. Заключение о доброкачественности пищевых продуктов дается на основании органолептического, а в необходимых случаях (спорных, подозрениях на фальсификацию, на наличие ядохимикатов и т. д.) и лабораторного исследования.

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических и семинарских занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

Результаты контрольной работы определяют оценки.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

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 макроэкономики и путей их решения.

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

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем экономической теории;
- формирование и отработка навыков экономического 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 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 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 бакалавра 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 бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:** способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

- оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, не-самостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

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

Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения и написания конспекта

На любой раздел учебной дисциплины, усвоение которого сопровождается или завершается, обучающийся должен подготовить конспект.

Рекомендации по написанию конспекта

Приступая к выполнению контрольных заданий, следует проработать теоретический материал. Для улучшения его усвоения необходимо вести конспектирование и после изучения темы ответить на вопросы самоконтроля.

Конспект - это такое изложение констатирующих положений текста, которому присущи краткость, связность и последовательность. Конспект (от латинского conspectus) - обзор.

Классификация конспектов

Существует следующая классификация конспектов:

План-конспект. Сначала нужно написать план текста, а затем на пункты плана делаются комментарии: свободно изложенный текст либо цитаты.

Тематический конспект - краткое изложение данной темы с использованием нескольких источников.

Текстуальный конспект состоит из цитат одного текста.

Свободный конспект - цитаты и собственные формулировки.

Составление конспекта

А теперь о том, как составить конспект. Для начала определите цель написания конспекта. Когда будете читать изучаемый материал впервые, выделите его основные смысловые части, определите главное, сделайте выводы. Если вы составляете план-конспект, подумайте, какие пункты нужно в него включить, чтобы раскрыть каждое положение. Наиболее значимую информацию (тезисы) кратко и последовательно изложите своими словами либо запишите в виде цитат.

Таким образом, конспект включает в себя основные положения, факты, примеры и выводы. Используйте условные обозначения, сокращайте отдельные слова. Выделяйте пункты и подпункты, подчеркивайте, выделяйте цветом ключевые слова. Ценность конспекта заключается в том, что автор может писать его не по заданному образцу, а удобным для себя способом.

Правила конспектирования

Запишите название текста или его части. Отметьте выходные данные (место и год выпуска издания, имя издателя). Осмыслите содержание текста. Прочитайте материал дважды. Составьте план, который станет основой конспекта.

В процессе конспектирования оставьте место (широкие поля) для заметок, дополнений, записи имен и незнакомых терминов. Вами должно быть отмечено то, что требует разъяснений. Запись ведите своими словами, что поможет лучше осмыслению текста.

Соблюдайте правила цитирования: цитата должна быть заключена в кавычки, дайте ссылку на ее источник, указав страницу. Классифицируйте знания, т.е. распределяйте их по группам, главам и т.д. Вы можете пользоваться буквенными обозначениями русского или латинского языков, а также цифрами. Диаграммы, схемы и таблицы придают конспекту наглядность. Следовательно, изучаемый материал легче усваивается. Конспект может быть записан в тетради или на отдельных листах. Тетради удобно носить на лекции и семинары. Рекомендуется оставлять поля для дальнейшей работы над конспектом. Вы можете вносить дополнительные записи, замечания и пункты плана.

Таким образом, конспектирование помогает пониманию и усвоению нового материала; способствует выработке умений и навыков грамотного изложения теории и практических вопросов в письменной форме; формирует умение излагать своими словами мысли других людей.

Вот почему хорошо написанный конспект является залогом успеха на экзамене и в профессиональной деятельности. Изучите все аспекты правильного конспектирования, тогда вы научитесь трудиться на лекциях результативно и с удовольствием.

Конспект-схема - это схематическая запись прочитанного. Наиболее распространенными являются схемы «генеалогическое древо» и «паучок».

В схеме «генеалогическое древо» выделяются основные составляющие наиболее сложного понятия, ключевые слова и т.п. и располагаются в последовательности «сверху вниз» — от общего понятия к его частным составляющим.

В схеме «паучок» название темы или вопроса записывается и заключается в овал, который составляет «тело паучка». Затем продумывается, какие понятия являются основными, их записывают на схеме так, что они образуют «ножки паучка». Для того чтобы усилить устойчивость «ножки», к ним присоединяют ключевые слова или фразы, которые служат опорой для памяти.

Составление конспектов-схем способствует не только запоминанию материала. Такая работа развивает способность выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию.

Рекомендации по выполнению:

1. Подберите факты для составления схемы и выделите среди них основные, общие понятия.
2. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
3. Сгруппируйте факты в логической последовательности, дайте название выделенным группам.
4. Заполните схему данными.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА

Доклад оценивается на:

«зачтено» при количестве набранных баллов 5-9

«не зачтено» при количестве набранных баллов 0-4

№ п/п	Показатель оценки	Весомость показателя, в баллах
1.	Научная и практическая значимость работы	1
2.	Новизна предложений, отражающая собственный вклад автора	1
3.	Оригинальность работы	1
4.	Соответствие результатов работы современным тенденциям развития науки	1
5.	Глубина изучения состояния проблемы	1
6.	Использование современной научной литературы при подготовке работы	1
7.	Ответы на вопросы слушателей	1
8.	Логика изложения доклада, убедительность рассуждений, оригинальность мышления	1
9.	Структура работы (имеются: введение, цель работы, постановка задачи, решение поставленных задач, выводы, список литературы)	1

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Общие вопросы производственного ветеринарно-санитарного контроля»

1. Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
2. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами.
3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.
4. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений
5. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Фальсификация пищевых продуктов.
6. НТД – основание для ветеринарного контроля сырья.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
10. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
14. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
18. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
20. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
21. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
22. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
25. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
26. Пищевые токсико - инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
27. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
28. 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 конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)/презентация/эссе/доклад
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

Процедура оценивания

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для входного контроля

1. Назвать основные этапы производственного контроля.
2. Перечислить основные разделы программы производственного контроля.
3. Перечислить документы, лежащие в основе программы производственного контроля.
4. Цели и задачи входного контроля, его документальное обеспечение.
5. В чем заключается контроль качества и безопасности готовой продукции.
6. Что мы понимаем под органолептической оценкой продукции.
7. Цели и задачи разработки программы производственного контроля на предприятии.
8. Ведение документации, подтверждающей наличие производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятии.
9. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий молочной промышленности (перечислить).
10. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий по переработке скота (перечислить).
11. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для мясоперерабатывающей промышленности (перечислить).
12. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий по переработке рыбы (перечислить).
13. Какие обязательные сведения включает в себя ППК
14. Виды проверок
15. В каких случаях проводят внеплановую проверку
16. Срок проведения проверок
17. Ответственность за нарушения выявленные Роспотребнадзором
18. Главные аспекты проектирования предприятий мясной промышленности
19. ПК технологических процессов.
20. Главные аспекты проектирования предприятий мясной промышленности.

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпании рубца. Ваши действия?
2. На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия?
3. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без головы. Ваши действия?
4. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без внутренних органов. Ваши действия?
5. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?
6. Во время сильных морозов две овцы выбежали ночью из кошары и замерзли в глубоком снегу. Ваши действия?
7. Владелец мяса доставил на рынок тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ва-

ши действия?

8. Владелец мяса доставил тушу свиньи на рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?
9. Теленок утонул в реке. Через несколько минут его вытащили на сушу и обескровили. Ваши действия?
10. Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия?
11. Грузовик сбил на дороге рабочую лошадь. Еще живую её тут же прирезали. Ваши действия?
12. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
13. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
14. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?
15. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии 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 сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся 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.

ВАРИАНТ 1.

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

А. 1 раз в пол года

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 раза в неделю

Б. 1 раза в 3 дня

В. 1 раза в день

Г. 1 раза 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. фиброузная 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. яйцопродукты**
- 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 18-25⁰С 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 антропозоонозных 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 перосъемных 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) наличию 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 требованиях 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°C
- Б) 2-4°C
- В) **5-8°C**
- Г) 9-12°C

15. В каком состоянии не должны поступать в лабораторию пробы мороженных 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: **Колбаса́** — 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 консерв.

- 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 превышая 40%

В. Не превышая 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. $x = (a-b) \cdot 50/c$
- Б. $x = (b-a) \cdot 100/c$
- В. $x = (a-b) \cdot 100/c$**
- Г. $x = (b-a) \cdot 50/c$

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. ГОСТ 697-84 |

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% |

шать?

- a) 15 T в) 13 Т
б) 21 Т г) 10 Т

8. По окончании 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:

свежесыщенное 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

Таблица-бланк к тест-вопросам
(заполняется студентом)

Φ.Π.Ο.

Группа	Дата	Вариант
--------	------	---------

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

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ

для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Темы и вопросы семинарских занятий (тематический семинар, семинар-беседа, семинар-диспут)

1-3. ПВСК в молочной промышленности, его особенности .

Методические рекомендации: В работе студент должен рассмотреть следующие положения:

1 Краткая классификация молочной промышленности

2 Ветеринарно-санитарные требования к помещениям по переработке молока. Контроль качества молока.

4. ПВСК при переработке скота

1. Какие права руководителя ветеринарной службы предприятия?

2. За что несет ответственность руководитель ПВК на предприятии?

3. Кто несет ответственность за изготовление ветеринарно-санитарных требований в цехах?

4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, перевозке и убойе животных.

5. Схемы технологических операций при убойе животных.

6. Контроль технологических процессов при убойе животных

7. Сбор крови; особенности сбора на медицинские, пищевые, технические цели.

8. Порядок переработки крови в зависимости от ее назначения; средства стабилизации и консервирования крови;

9. Ветеринарно-санитарная оценка крови, полученной от больных животных (указать заболевания, при которых сбор и переработка крови запрещена; методы и режимы обеззараживания крови, полученной от больных животных);

10. Краткая характеристика продуктов, получаемых при переработке крови и порядок их использования.

5. Производственный ВСК при переработке птицы и яйцепродуктов

1. Классификация и характеристика птицы;

2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы птицы;

3. Ветеринарно-санитарная оценка птицы при заболеваниях.

6. Производственный ВСК при переработке кроликов и нутрий. Система качества ИСО и его применение.

1. Какие объекты регулирует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)?

9. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.

При выполнении работы студент должен определить список семейств рыб, имеющих наиболее значимое промысловое значение. Рекомендуется, чтобы в этот список входили такие семейства, как лососевые, тресковые, сельдевые, карповые; прочие семейства студент выбирает самостоятельно. В работе должны быть приведены характеристики не менее 7 семейств. При описании каждого из семейств студент должен привести не менее 4-5 представителей этого семейства, указать его хозяйственное использование, ПВСК и вет - сан оценку.

10. Производственный ВСК в колбасном производстве

1. Входной операционный и выходной контроль при изготовлении колбас.

2. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при изготовлении колбас.

3. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.

4. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке колбас.

5. Условия и сроки хранения колбас.

6. Контролируемые показатели безопасности колбас

11. Производственный ВСК в консервном производстве

Каковы ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов?

1. Назовите ассортимент консервов.

2. Ветеринарно-санитарные нормы и требования при производстве консервов.

3. Производственный ветсанконтроль в цехах изготовления консервов?

12. Производственный ВСК при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья

1. Классификация эндокринно-ферментного и специального сырья в зависимости от видов убойных животных
2. Классификация технической продукции в зависимости от используемого сырья и технологии производства: - костный клей; - мездровый клей; - технический альбумин

14. Производственный ВСК на холодильниках и складах временного хранения.

1. Требования к помещениям склада, предназначенных для хранения пищевых продуктов

18. Производственный ВСК на продовольственных рынках

1. Оборудование для производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
2. Реактивы, необходимые для функционирования производственной лаборатории ветсанэкспертизы на рынке.
3. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям и оборудованию производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
4. Обязанности главного врача-руководителя производственной лаборатории ветсанэкспертизы

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии 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 сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

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 обучения по данной дисциплине, изложенных в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	(Письменный)
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине 2) охватывает разделы №№ _____ (в соответствии с п. 2.2 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине
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.1.1 настоящего документа
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 полноценное учебное портфолио.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Б1.В.10 Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
 2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
 3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
 4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
 4. Время на выполнение теста – 30 минут
 5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.
- Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Вариант № 1

Тема 1.1 Нормативно-техническая база ПВСК

1. Какое количество признаков имеет система ХАССП

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ

- + 7
- 5
- 6
- 4

2. Эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов

- + ХАССП
- Стандарт
- Контроль производства
- Санитарные нормы

3. Комплекс, каких мероприятий закреплён в Программе производственного контроля

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- + Соблюдение санитарных правил
- Соблюдение ФЗ
- Соблюдение Конституции РФ
- Соблюдение ТБ
- Соблюдение этикета

4. ТР ТС 021/2011 это:

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- + Качество и безопасность пищевых продуктов
- Охрана окружающей среды
- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
- Технический регламент на молоко и молочную продукцию
- Ветеринарный осмотр убойных животных

5. ТР ТС 034/2013 это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- + Технический регламент на мясо и мясную продукцию
- Охрана окружающей среды
- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
- Технический регламент на молоко и молочную продукцию

6. ТР ТС 033/2013 это
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

Качество и безопасность пищевых продуктов
Охрана окружающей среды
Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
+ Технический регламент на молоко и молочную продукцию
Ветеринарный осмотр убойных животных

7. ТР ТС 005/2013 это

Качество и безопасность пищевых продуктов
+ Маркировка
Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
Технический регламент на молоко и молочную продукцию
Ветеринарный осмотр убойных животных

8. Преимущества применения HACCP
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ наиболее рентабельная методика для пищевых предприятий
Множество вариантов выхода из кризиса
Отличное качество продукции
Низкие цены на обслуживание

9. Установите соответствие: какой знак имеет каждый орган по сертификации
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ



Система «ЕвроСтандартРегистр»



Система «ИнтерСертТест»



Система «Европейские Стандарты Качества»



Система «ЕвроТрансОбрСертифика»

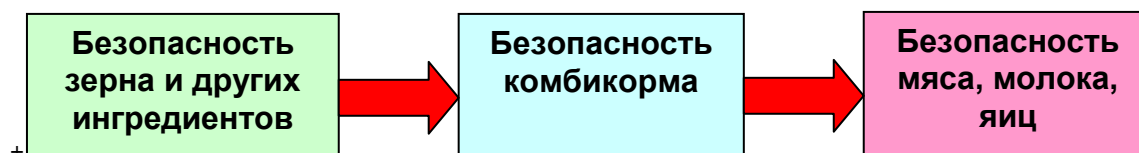


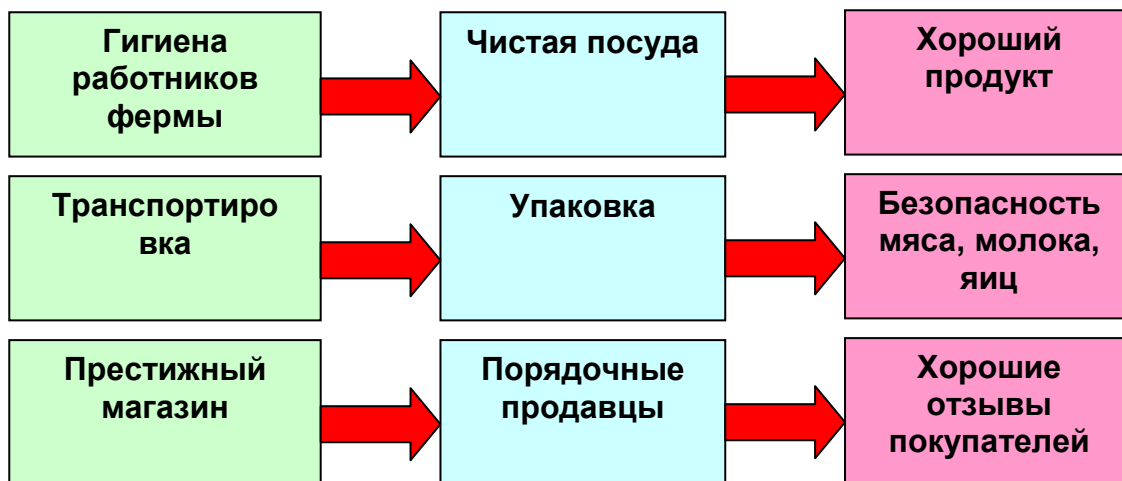
Система «СтройСтандартСерт»



Система сертификации ГОСТ Р

10. Определить зависимость качества готового продукта
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ





11. К бытовым помещениям принадлежат
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + Гардероб
- + Столовая
- Склад хим. реактивов
- + Магазин
- Гараж

12. Какой вид лабораторного контроля при производстве при поступлении сырья

- Производственный
- Микробиологический
- Химический
- + Входной

13. Лабораторный контроль при выработке продуктов питания

- + Производственный
- Технохимический
- Входной
- Температурный
- Количественный

14. Вентиляция в производственных помещениях

- Приточная
- Вытяжная
- + Приточно-вытяжная
- Задуваемая
- С кондиционером

15. Чистка вентиляции проводится согласно

- 1 раз в год
- 2 раза в год
- + По мере загрязнения
- 1 раз в 2 года

16. Проветривание производственных помещений производят

- 3 раза в день
- + 2 раза в смену
- 3 раза в сутки
- 2 раза в сутки

17. Какое количество резервуаров для хранения воды постоянно используется на предприятии
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ

2
3
4
5
+1

18. Консервированная продукция с повышенным содержанием сухих веществ:

томат-пюре;
+ томатная паста
томатный сок
томаты маринованные

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- 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.

9.3.2 Цель промежуточной аттестации является установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы. **Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

Основные условия получения студентом зачёта:

- 100% посещение лекций и семинарских занятий.
- Положительные ответы при текущем опросе.
- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.
- Представление презентационного материала и портфолио.

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) Студент предъявляет преподавателю:
 - учебное портфолио (систематизированную совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов).
- 2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и практических занятий)
- 3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента

9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Внедрение и применение ТР ТС № 034/2013 к колбасному производству.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из мяса. Контрольно-критические точки производства на основании принципов ХАССП.
4. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по выработке консервированной продукции. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011.
5. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных. Контролируемые показатели на основании введения ТР ТС 034/2013г.
6. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании предприятий по выработке сухих животных кормов и альбуминов (технического и пищевого). Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.

8. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по переработки птицы и яйцепродуктов. Контрольно-критические точки производства в связи вступлением в действия ТР ТС от 01.07.2013г.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из птицы. Контролируемые показатели и выявление рисков при системе ХАССП.
10. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании птицефабрики. Принципы внедрения ХАССП в производство.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы, рыбопродуктов и гидробионтов. Контролируемые показатели на основании введения проекта ТР ТС .../2013г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
12. Производственный контроль при выработки пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г.
13. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки рыбы. Основные нормативные документы, при вступлении проекта ТР ТС .../2013г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
14. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки морских и речных гидробионтов. Показатели риска и принципы системы качества ХАССП. Сопроводительные документы на основании ТР ТС № 021/2011г.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении молока (сырого) на фермах. Применение системы качества GMP.
16. Контрольно-критические точки получения молока (сырого) в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов. Показатели риска и принципы системы качества ХАССП.
18. Контроль качества готовой кисломолочной продукции, предназначенной для реализации в торговой сети г. Омска. Сопроводительные документы на основании ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве сливочного масла. Применение системы качества GMP.
20. Контрольно-критические точки производства сливочного масла различных видов в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
21. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании базовых холодильников и складов временного содержания продукции. Сопроводительные документы на основании ТР ТС № 021/2011г.
22. Контроль вспомогательных материалов, упаковочной тары на предприятиях пищевой промышленности. Основные нормативные документы ТР ТС № 005/2011г.
23. Внедрение нового закона ТР ТС от 01.07.2013г. и применение его на продовольственных и оптовых рынках. Основные нормативные документы ТР ТС № 022/2011г(маркировка).

Бланк экзаменационного билета

ПРИМЕР

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с/х животных

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 по дисциплине

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясoproдуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокрино-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.
3. Производственный контроль при выработки пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г..

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необ-

ходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (<http://do.omgau.ru/course/view.php?id>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 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
Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 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
Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2018. - 368 с.	http://e.lanbook.com
Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных [Электронный ресурс] : практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с.	http://znanium.com/
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. - Текст электронный	http://e.lanbook.com

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

Форма титульного листа реферата

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

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

Направление подготовки 36.03.01 *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Реферат

по дисциплине Производственный ветеринарно-санитарный контроль

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Обучающийся		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	