

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 03.07.2025 07:59:21

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению учебной дисциплины
Б1.В.03 Производственный Ветеринарно-санитарный контроль**

**Специализация - Ветеринарная медицина с дополнительной квалификацией
"Ветеринарный фармацевт"**

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра

Ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

Разработчик,
д-р техн. наук, профессор

И.А. Ивкова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	11
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	11
2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе	12
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к экзамену	13
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	13
4. Лекционные занятия	14
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	15
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	16
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	17
7.1. Рекомендации по написанию рефератов	17
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	19
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	19
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	21
8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	21
8.1. Вопросы для входного контроля	21
8.2. Текущий контроль успеваемости	22
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	22
9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	23
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	23
9.2. Процедура проведения зачета	23
9.3. Перечень примерных вопросов к зачету	23
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	25
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	26
Приложение 2 Результаты проверки реферата	27

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

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о системах контроля качества и безопасности производимой продукции животного и растительного происхождения, выявления рисков и мероприятий по снижению или устранению факторов, понижающих качество и безопасность продуктов животного и растительного происхождения.

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;

Значимость дисциплины в подготовку специалиста подтверждается тем, что проверка результатов его освоения выносится не только на текущую (семестровую) аттестацию студентов, но и на итоговую государственную аттестацию выпускников.

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

уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, 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-	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				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								
Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,	ИД-1пк-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации			Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации			

транспортировку животных и грузов при осуществлении и импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	имеет навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию	Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету
	ИД-2ПК-5 умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации	
		Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	имеет навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию	
--	--	-----------------------------------	--	---	---	--

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	
	6 сем.	№ сем.	3 курса	№ курса
1. Контактная работа	36		8	
1.1. Аудиторные занятия, всего	36		8	
- лекции	12		4	
- практические занятия (включая семинары)	24		4	
- лабораторные работы				
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)	-	-	-	-
2. Внеаудиторная академическая работа	72		96	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- реферат	10		10	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	31		74	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	21		6	
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14		6	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+		4	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108	108	
	Зачетные единицы	3	3	
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		общая	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						текущего и Формы контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
			Контактная работа					ВАРС			
			Аудиторная работа				(в с занятиями)				
			всего	лекции	практические (всех форм)	лабораторные					Консультации соответствии учебным планом)
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная/очно-заочная форма обучения											
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля			2						тестиро вание	ПК – 5.1 ПК- 5.2
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов			2	4					тестиро вание	ПК – 5.1 ПК- 5.2
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы			2	2					собесед ование	ПК – 5.1 ПК- 5.2
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов			2	4					тестиро вание	ПК – 5.1 ПК- 5.2
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов			2	2					тестиро вание	ПК – 5.1 ПК- 5.2
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи				2					собесед ование	ПК – 5.1 ПК- 5.2
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок				2					собесед ование	ПК – 5.1 ПК- 5.2
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках				2					собесед ование	ПК – 5.1 ПК- 5.2
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках			2						собесед ование	ПК – 5.1 ПК- 5.2
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства				2					тестиро вание	ПК – 5.1 ПК- 5.2

1 1	Документация и отчетность мероприятий по производственному ветеринарно-санитарному контролю				2					собеседование	ПК – 5.1 ПК-5.2
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x		x	x	зачет	
Итого по дисциплине				12	24				48		
Заочная форма обучения											
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля	94	4	2	2			90		тестирование	ПК - 5
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов	10	4	2	2			6		тестирование	ПК - 5
Итого по дисциплине		108	8	4	4				96	зачет	

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 студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

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

По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студента в форме тестирования.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования,:

- обязательное посещение студентом 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 студента 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 студентом занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения курса, студенту предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы и комплекта видеофильмов по всем разделам.

4. Лекционные занятия

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

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			очная форма	заочная форма	
1	1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль: цель и задачи дисциплины. Применение различных систем контроля на предприятиях.	2	2	информационная лекция
2	4-5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов. Технический регламент таможенного союза	2	2	информационная лекция

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

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

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

4	5	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.	2	-	-	ОСП
	6	ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции. Оформление НТД.	2	2	ситуационные задания	ОСП
5	7	ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.	2	-	ситуационные задания	
6	8	ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий	2	-	-	ОСП
7	9	ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Оформление НТД.	2	-	-	ОСП
8	10	ПВСК на холодильниках и складах временного содержания. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль. Оформление НТД.	2	-	-	ОСП
10	11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	2	-	-	ОСП
11	12	Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Оформление НТД.	2	-	ситуационные задания	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
очная форма			24	очная форма		16
заочная / очно-заочная форма обучения			4	заочная/ очно-заочная форма обучения		4

* Условные обозначения:

ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...

Примечания:

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

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, а также изучение дополнительного материала по предыдущему занятию.

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.

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:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) 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.

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

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

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

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

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

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА рефератов

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.

4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного 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

Этапы работы над рефератом

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

} Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Процедура оценивания

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

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

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

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

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

7.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Фальсификация пищевых продуктов»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«НТД – основание для ветеринарного контроля сырья»

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения тем

ОБУЧАЮЩИМИСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
4. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
8. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
12. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
13. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
14. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
15. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
16. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
19. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
20. Пищевые токсико-инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
21. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
22. 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 (ориентирясь 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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» присваивается за глубокое или не полное раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации или при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «не зачтено» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

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

8.1 Вопросы для входного контроля

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время 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 студент должен быть подготовлен.

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

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

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

Таблица-бланк к тест-вопросам (заполняется студентом)

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

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

Шкала и критерии оценивания

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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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

9.2 Процедура проведения зачета

Зачет выставляется обучающемуся по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины в семестре студенты 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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и не отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

9.3. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов?
2. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы?
3. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов?
4. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов?
5. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках?
6. Из чего состоит нормативно-техническая база ПВСК?
7. Как проводится разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности?
8. Что такие системы контроля качества, типа HACCP, ISO, GMP?
9. В чем особенности разработки, внедрения и управления систем HACCP, ISO, GMP для молочной промышленности?
10. В чем особенности разработки ПВСК при переработке птицы и яйца.

11. В чем особенности ПВСК при переработке скота?
12. В чем особенности ветеринарно-санитарного учета и отчетность, лабораторного контроля при убое скота и производстве мяса, субпродуктов?
13. Как осуществляется ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации?
14. Опишите ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.
15. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи
16. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий
17. Опишите особенности ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации
18. ПВСК на холодильниках и складах временного содержания.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства

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 (URL: <http://do.omgau.ru>), 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.03 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297662 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123335 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/615364 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com/
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	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

Специальность 36.05.01 Ветеринария
Специализация - Ветеринарная медицина с дополнительной квалификацией
"Ветеринарный фармацевт"

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	<i>Оценка содержания реферата</i>				
3	<i>Оценка оформления реферата</i>				
4	<i>Оценка качества подготовки реферата</i>				
5	<i>Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы</i>				
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	