

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.07.2024 08:45:07

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**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»**

**Омск 2024**

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

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

  
М.В. Заболотных  
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан

  
С.В. Чернигова  
«26» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины

Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины  
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов животноводства и гигиены с.-х.  
животных

Разработчик (и) РП:

д-р технич. наук, профессор

Внутренние эксперты:

Председатель МК,  
канд. ветеринар. наук, доцент

Начальник управления информационных  
технологий

Заведующий методическим отделом УМУ

Директор НСХБ



И.А. Ивкова



И.В. Якушкин



П.И. Ревякин



Г.А. Горелкина



И.М. Демчукова

Омск 2024

## 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

### 1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 19.09.2017 г. №\_939;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная медицина.

### 1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения<sup>1</sup>.

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

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

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

**Цель дисциплины:** формирование у 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.

### Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения 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
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований,	знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для	умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований,	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального

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

- относится к дисциплинам по выбору;  
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	происхождения	использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;	проведения лабораторных и иных исследований;	использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	лабораторного оборудования, методов и средств измерений
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> 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 для пищевых целей, а также кормов	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании и (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 <sub>ПК-2</sub> Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков,	владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и икры, меда,

		пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		ИД-3 <small>пк-2</small> 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 <small>пк-2</small> 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.

### 2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания 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 <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	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 <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеет навыками определения	Не владеет навыками определения необходимости	Поверхностно владеет навыками определения необходимости	Хорошо владеет навыками определения необходимости	Отлично владеет навыками определения необходимости	

			необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
ИД-2пк1.	Полнота <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	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 <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеет опытом разрешения к реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной	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	

			санитарии и пищевой безопасности					
<p>ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов</p>	ИД-1 <sub>ПК</sub>	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо 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	
		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	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	

			обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.					
ИД-2пк-2	Полнота знаний	Знает требования к оформлению 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.	Не знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Поверхностно 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.	Хорошо 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.	Отлично 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.		
	Наличие умений	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.	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Поверхностно 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.	Хорошо 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.	Отлично 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.		

			продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.					
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками оформления учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевой мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Не 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.	Поверхностно 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.	Хорошо 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.	Отлично 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-З <sub>ПК-2</sub>	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	Не умеет определять	Поверхностно умеет	Хорошо умеет	Отлично 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	порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	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 области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо 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 <sub>ПК-2</sub>	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	Не умеет проводить	Поверхностно умеет	Хорошо умеет проводить	Отлично умеет

			контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	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	

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	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 <sub>ук</sub>	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,	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

			использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
	ИД-2ук.	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	ИД-1ПК-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
		Наличие умений	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции	Не умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям

непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов			ветеринарно-санитарным требованиям	ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Не 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-2ПК-2	Полнота знаний	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	Не 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.	Отлично 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.
	Наличие умений	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	Не 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	Отлично 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.	

			продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.			
		Наличие навыков (владение опытом)	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.	Не 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.	Отлично 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-З <sub>ПК-2</sub>	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	
		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	

			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 <sub>ПК-2</sub>	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	
		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	

## 2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.10 Анатомия животных;	Знать внутреннее строение живых организмов, структурное расположение систем органов, отдельных органов и тканей организма. Уметь отличать и распознавать органы и ткани животных		Б1.О.14 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.23 Управление качеством Б1.О.24 Основы проектного управления Б1.О.32 Проектная деятельность
Б1.О.12 Микробиология;	Знать виды микробиологического анализа. Владеть методами и средствами микробиологических исследований	Б1.О.18. Ветеринарно-санитарная экспертиза;	
Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Владеть методами современного исследования сырья и продуктов различного происхождения по выявлению ксенобиотиков	Б1.О.19. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза;	
	Уметь разрабатывать, планировать мероприятия для повышения безопасности продуктов и сырья животного происхождения при заболеваниях		

\* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

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

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

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

## 2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

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

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

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

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

### 3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в \_7,8\_\_\_ семестре (-ах) \_\_4\_\_ курса.

Продолжительность семестра (-ов) 20 4\6 и 19 2\6 недель.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	№ сем.7	№ сем.8	№ курса	№ курса
<b>1. Контактная работа</b>				
<b>1.1. Аудиторные занятия, всего</b>	54	68		
- лекции	20	24		
- практические занятия (включая семинары)	34	44		
- лабораторные работы				
<b>1.2. Консультации</b> (в соответствии с учебным планом)				
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	90	76		
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- реферат	30	-		
- конспект	-	10		
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	30	30		
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	20	26		
<b>2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях</b> , проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	10	10		
<b>3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины</b>	+			
<b>3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины</b>		36		
<b>ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	144	180	
	<b>Зачетные единицы</b>	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.;

## 4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

1 Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	2 Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							11 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	12 №№ компетенций, на формулирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа								
		Аудиторная работа				ВАРС				
		3 всего	4 лекции	5 занятия практические (всех форм)		6 лабораторные	7 Консультации (в соответствии с учебным планом)	8 всего		
1 <b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Применение различных систем контроля на предприятиях.</b>										
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	ПК-2, ПК-1
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 яиц. 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	
<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки сырья животного происхождения.</b>										

2.1ПВСК 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
2.5Производственный 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
2.6Производственный 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

#### 4.2 Лекционный курс.

##### Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

раздела	№ раздела	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			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 яйцопродуктов. 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					
	1	Производственный ВСК при переработке рыбы и других	4		

2		гидробионтов. Система ПК-ХАССП и ее значение в повышении качества продукции		
	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	
		44	- очная форма обучения 6	
<b>Примечания:</b>				
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.				
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2				

#### 4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№	раздела (модуля)	занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час	Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
				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 убое 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,	4	Разбор конкретных	ОСП

	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.		ситуаций, работа в малых группах	
12	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.	4		ОСП
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 выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся 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.				

## 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

#### 5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

*Программой не предусмотрено*

#### 5.1.2 Выполнение и сдача рефератов

##### 5.1.2.1 Место реферата и конспекта в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением <b>реферата и конспекта.</b>		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения <b>Реферата и конспекта</b>
№	Наименование	
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Применение различных систем контроля на предприятиях.	
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки сырья животного происхождения.	ПК-1, ПК-2

### 5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов

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

### 5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

### 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, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

На любую тему 2 раздела 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 лучшему 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 листках. 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 паука». Затем продумывается, какие понятия являются основными, их записывают на схеме так, что они образуют «ножки паука». 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

## 5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме	
1	2	3	4	
7 семестр				
1	Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.	10	Электронные презентации докладов	
1	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами.	10		
1	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	10		
8 семестр				
2	Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений	10		
2	Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Фальсификация пищевых продуктов.	10		
2	НТД – основание для ветеринарного контроля сырья.	10		
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.				

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 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.

### 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
7 семестр				
Лекция-беседа на тему: Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, HACCP, GMP, ISO при переработке сырья.	Подготовка по вопросам лекции занятия	План лекции	1. Изучение теоретического материала по теме лекционного занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лекционного занятия 3. Подготовка конспекта на вопросы лекционного занятия	2
Практические занятия	Подготовка по теме практической работы	План выполнения практической работы	1. Рассмотрение заданий на выполнение практических работ 2. Изучение литературы по вопросам практических работ 3. Выполнение практической работы.	18
8 семестр				
Практические занятия	Подготовка по теме	План выполнения	1. Рассмотрение заданий на	26

	практической работы	практической работы	выполнение практических работ 2.Изучение литературы по вопросам практических работ 3.Выполнение практической работы.	
--	---------------------	---------------------	--	--

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 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 ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

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

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
7 семестр			
Собеседование(входной)	Фронтальный	Знание контроля качества сырья животного и растительного происхождения.	2
Опрос	Фронтальный	По результатам изучения раздела №2	8
8 семестр			
Тест	Фронтальный	По результатам изучения раздела №1	5
Опрос	Фронтальный	По результатам изучения раздела №2	5

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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
<b>Форма экзамена -</b>	<i>(Письменный)</i>
<b>Процедура проведения экзамена -</b>	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
<b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	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.
<b>Процедура получения зачёта -</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

## **7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

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

Организационно-методическим ядром УМК являются:

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

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

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

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

### **7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база**

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

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

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

### **7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

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

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей

рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

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

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

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

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

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.



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

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>	
Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/113356">https://e.lanbook.com/book/113356</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/123335">https://e.lanbook.com/book/123335</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/212732">https://e.lanbook.com/book/212732</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/615364">https://znanium.com/catalog/product/615364</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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

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

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)</b>		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»		<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		<a href="http://studentlibrary.ru">http://studentlibrary.ru</a>
Универсальная база данных ИВИС		<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>		
Профессиональные базы данных		<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

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

<b>1. Учебно-методическая литература</b>		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

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

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,  
используемые при осуществлении образовательного процесса  
по дисциплине**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	<a href="https://do.omgau.ru">https://do.omgau.ru</a>	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
<b>4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ</b>				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия <sup>2</sup>	Электронное обучение <sup>3</sup>	Обучение с ДОТ <sup>4</sup>
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
<b>5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине</b>				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

<sup>2</sup> Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

<sup>3</sup> Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенным педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

<sup>4</sup> Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

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

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

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

### 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Формы организации учебной деятельности по дисциплине:** лекционные и практические занятия, самостоятельная работа студентов, включая реферат, зачет и экзамен.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции беседы

Занятия семинарского типа проводятся в виде: Разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Реферат докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется в виде электронной презентации на практических занятиях.

На самостоятельное изучение студентам выносятся несколько тем, по итогам изучения которых студент готовит доклад в форме презентации.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины в семестре осуществляется аттестация студентов в форме зачета, а после завершения курса – в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекций; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на практических занятиях с презентацией реферата;

- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

### 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

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

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

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

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

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о предмете, особенностях, функциях и исторических типах философии.

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

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

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

**Проблемная лекция** предполагает изложение материала через проблемность вопросов, задач или ситуаций. При этом процесс познания происходит в научном поиске, диалоге и сотрудничестве с преподавателем в процессе анализа и сравнения точек зрения и т. д.

**Бинарная лекция** (лекция-диалог) предусматривает изложение материала в форме диалога двух преподавателей, например, ученого и практика, представителей двух научных направлений и т.д.

При чтении лекций рекомендуется использовать слайд-лекции, каждая из которых должна содержать конспект материала по определенной теме дисциплины.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные **разновидности лекций**, как:

**Вводная лекция** открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в подготовке специалиста.

**Обзорная лекция** содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

**Учебная дискуссия** – содержит обращение студентов друг с другом и преподавателем для углубленного и разностороннего обсуждения проблем.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Рабочей программой предусмотрены **занятия практического типа**, которые могут проводиться в следующих формах:

Аудиторные практические занятия служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Аудиторное занятие дает студенту возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно оперировать ею;
- овладеть практическими навыками по каждой конкретной теме.

Аудиторные занятия призваны укреплять интерес студента к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к занятиям происходит развитие умений самостоятельной работы.

**Аудиторные практические занятия** - наиболее распространенный вид. Проводится в форме самостоятельной работы студентов по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех обучающихся по всем вопросам плана занятия, позволяет вовлечь максимум студентов в активное выполнение темы. Достигается это путем заслушивания результатов выполнения нескольких студентов по конкретным вопросам плана, дополнений других, постановки проблемных вопросов.

### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

#### **4.1. Самостоятельное изучение тем**

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – собеседование.

**Общий алгоритм самостоятельного изучения тем:**

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее практическое занятие изучаемого раздела заданной темы.

#### **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.

#### **4.2. Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям по дисциплине**

Самоподготовка обучающихся к занятиям осуществляется в виде подготовки по заранее известным вопросам изучаемой темы в следующем алгоритме:

1. Ознакомиться по теме практического занятия с соответствующим параграфом учебной литературы и с соответствующей лекцией.
2. Выявить основные вопросы, которым посвящено практическое занятие.
3. Ответить на вопросы в теоретической части рабочей тетради для практических занятий.

#### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

##### **самоподготовки обучающихся**

- 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 ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

#### 4.3 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.

#### 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

Конспект 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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**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**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

**Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	кафедра ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов животноводства и гигиены с. животных
Разработчик, Д-р техн. наук, доцент	И.А. Ивкова

## ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

### 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;	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 измерений	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> 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 не промышленного изготовления для пищевых	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании и (обеззараживании), запрещении использования продукции по	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

целей, а также кормов	назначению, утилизации или уничтожении			
	ИД-2 <sup>ПК-2</sup> 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 <sup>ПК-2</sup> 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 <sup>ПК-2</sup> Осуществляет контроль соблюдения	знает ветеринарно-санитарные требования в	умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-	владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных	

		ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.
--	--	--	---	--	---

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

**Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств**

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>			собеседование		
Индивидуализация выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>	<b>2</b>					
Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Конспект	2.2			Опрос		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- Самостоятельное изучение тем			Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Семинар (Тематический, семинар-беседа; семинар-диспут)		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование по разделам		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	<b>4</b>			Зачет/Экзамен		

\* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

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

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
<b>2. Группы неформальных критериев</b>	

<b>качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
<b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	<b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
<b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	<b>2.4.</b> Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

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

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
<b>1. Средства для входного контроля</b>	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Перечень тем для написания реферата и конспекта. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата и конспекта
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
<b>4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				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 <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерения	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 <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеет навыками	Не владеет навыками определения	Поверхностно владеет навыками определения	Хорошо владеет навыками определения	Отлично владеет навыками определения	

			определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
ИД-2пк1.	Полнота <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	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 <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеет опытом разрешения к реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия	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	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		

			требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности		санитарии и пищевой безопасности			
<p>ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасность и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов</p>	ИД-1 <sub>ПК</sub>	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо 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	
		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-	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	

			санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.					
ИД-2пк-2	Полнота знаний	Знает требования к оформлению 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.	Не 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.	Поверхностно 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.	Хорошо 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.	Отлично 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.		
	Наличие умений	Умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков,	Не 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.	Поверхностно 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,	Хорошо 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	Отлично 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		

			морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	домашней птицы.	домашней птицы.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками оформления 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.	Не 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.	Поверхностно 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.	Хорошо 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.	Отлично 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 <sub>ПК-2</sub>	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	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	

			сфере безопасности пищевой продукции					
		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 непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо 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 <sub>ПК-2</sub>	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарные	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания,	Поверхностно знает ветеринарно-санитарные	Хорошо знает ветеринарно-санитарные требования в процессе	Отлично знает ветеринарно-санитарные требования в процессе	

			требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	утилизации и уничтожения	требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	обезвреживания, утилизации и уничтожения	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	

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			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 <sub>ук</sub>	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	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

			иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений		
	ИД-2 <sub>ук</sub>	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	ИД-1 <sub>ПК-2</sub>	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	
		Наличие умений	умеет оформлять документы о	Не умеет оформлять документы о	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным	

продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов			соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	требованиям
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Не 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-2ПК-2	Полнота знаний	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	Не 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.	Отлично 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.
		Наличие умений	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков,	Не 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	Отлично 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.

			морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
		Наличие навыков (владение опытом)	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.	Не 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.	Отлично 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 <sub>ПК-2</sub>	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	
		Наличие умений	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	

			непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	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 <sub>ПК-2</sub>	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	
	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	

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

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

#### **3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС 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.

#### **Процедура выбора темы обучающимся 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 полностью 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 ар-

гументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публично выступать 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, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

#### **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 *conspicere*) - 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 лучшему 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 листках. 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

#### ВОПРОСЫ

##### для самостоятельного изучения темы

##### «Общие вопросы производственного ветеринарно-санитарной 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 яичепродуктов. 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.

## **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 убое животных.
5. Схемы технологических операций при убое животных.
6. Контроль технологических процессов при убое 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 яйцопродуктов**

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.

## **ВОПРОСЫ**

### **для проведения 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. Ваши 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.

#### **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:

- A. 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:

- A. 2 метра**
- Б. 1 метр
- В. 0,5 метра
- Г. 3 метра

3. Удаление отходов с перерабатывающего предприятия должно быть не реже:

- A. 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:

- A. 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»

- A. № 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  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$
- Б. от  $1^{\circ}\text{C}$  до  $2^{\circ}\text{C}$**
- В. от  $2^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$
- Г. от  $4^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$

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.  $12^{\circ}\text{C}$**
- Б.  $4^{\circ}\text{C}$
- В.  $6^{\circ}\text{C}$
- Г.  $10^{\circ}\text{C}$

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.  $5^{\circ}\text{C}$
- Б.  $10^{\circ}\text{C}$
- В.  $15^{\circ}\text{C}$**
- Г.  $25^{\circ}\text{C}$

3. Созревание колбасы при температуре:

- А. от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $2^{\circ}\text{C}$
- Б. от  $4^{\circ}\text{C}$  до  $-6^{\circ}\text{C}$**
- В. От  $-6^{\circ}\text{C}$  до  $-10^{\circ}\text{C}$
- Г. от  $-10^{\circ}\text{C}$  до  $-12^{\circ}\text{C}$

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. 0<sup>0</sup>С
- Б. 2<sup>0</sup>С
- В. 4<sup>0</sup>С**
- Г. 6<sup>0</sup>С

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:

- A. 80-110<sup>0</sup>C
- Б. 68-72<sup>0</sup>C
- В. 18-25<sup>0</sup>C**
- Г. 30-50<sup>0</sup>C

7. Кратковременное копчение колбасы длится в течение

- A. 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:

- A. 68-72<sup>0</sup>C**
- Б. 80-110<sup>0</sup>C
- В. 10-15<sup>0</sup>C
- Г. 30-45<sup>0</sup>C

9. Осадку полукопченых колбас рекомендуется проводить при относительной влажности воздуха:

- A. 50-65%
- Б. 60-75%
- В. 70-85%
- Г. 85-90%**

10. При осадке каких колбас температура 2-4<sup>0</sup>C:

- A. сырокопченых**
- Б. варено-копченых
- В. Полукопченых
- Г. вареных

11. При разделки тушки кролика оставляют:

- A. 1 лапку со шкуркой**
- Б. хвостик
- В. Внутренние органы
- Г. 1 лапку без шкуры

12. Сколько типов холодильников:

- A. 3
- Б. 7
- В. 11**
- Г. 15

13. Какая емкость производственных холодильников:

- A. 100-1000 тонн
- Б. 500-5000 тонн**
- В. 20-100 тонн
- Г. 10-500 тонн

14. Что не относится к минусам одноэтажных холодильников:

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

15. Чем проводят дезинфекцию холодильников при сильном загрязнении плесенью:

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

ВАРИАНТ 4

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

- A. 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  $-20^{\circ}\text{C}$  до  $-30^{\circ}\text{C}$

Б. от  $-30^{\circ}\text{C}$  до  $-40^{\circ}\text{C}$

**В. От  $-40^{\circ}\text{C}$  до  $-50^{\circ}\text{C}$**

Г. от  $-50^{\circ}\text{C}$  до  $-60^{\circ}\text{C}$

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

**А.  $-12^{\circ}\text{C}$  4-6 мес.**

Б.  $-20^{\circ}\text{C}$  1-3 мес.

В.  $-10^{\circ}\text{C}$  1-3 мес.

Г.  $-6^{\circ}\text{C}$  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  $-2^{\circ}\text{C}$
- Б. до  $0^{\circ}\text{C}$
- 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 микробальной загрязненности сырья**

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

- А. К-9
- Б. **К-19**
- В. К-10
- Г. К-20

ВАРИАНТ 5

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

- А. **директор**
- Б. санитарный врач
- В. Микробиолог
- Д. зав. лабораторией

2. В течение скольких дней длится посол грудинки:

- А. **12 дней**
- Б. 15 дней
- В. 30 дней
- Г. 35 дней

3. Сколько вымачивают окорока в теплой воде после копчения:

- А. 1-2 часа
- Б. **2-3 часа**
- В. 3-4 часа
- Г. 4-5 часов

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

- А. 1-2 суток
- Б. 12 суток
- В. 10 суток
- Г. **5-7 суток**

5. Сколько групп консервов:

- А. **6 групп**
- Б. 3 группы
- В. 10 групп
- Г. 5 групп

6. Какое из веществ используют для консервации гипофиза:

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

7. Какой из холодильников служит для краткосрочного хранения:

- А. базисный
- Б. продовольственных баз
- В. Распределительные
- Г. заготовительные**

8. Какие внутренние органы оставляют при разделки тушки кролика:

- А. сердце
- Б. печень
- В. Почки**
- Г. легкие

9. Сколько стен должно ограждать площадки для мусора:

- А. 3**
- Б. 2
- В. 4
- Г. 1

10. При переработке птицы и производстве яйцопродуктов, 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, электрооглушения, 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 яйцопродуктов 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°С;**

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

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) наличие сопроводительных документов

Г) дезинфекции

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

А) отсутствие клейма

Б) обильное оперение

В) грязная тушка курицы

**Г) опухание суставов**

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

А) правительство РФ

Б) ветеринарная служба предприятия

**В) Государственная ветеринарная служба**

Г) Ветеринарная клиника

14. Куда направляют павшую птицу, обнаруженную при приемке?

А) Специальные емкости

**Б) санитарную камеру**

В) на утилизацию

Г) в магазин

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

А) 2

Б) 4

**В) 1**

Г) 3

**ВАРИАНТ 7**

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

А) извлечения внутренних органов

**Б) дезинфекции рук**

В) для смыва пера

Г) ветеринарно-санитарной экспертизы

2. Что запрещается на участке снятия оперения?( 2 ответа)  
**А) Хранить перо**  
Б) Ставить клеймо  
**В) Сушить перо**  
Г) Жечь перо
3. . При потрошении тушек строго соблюдают последовательность выполнения технологических операций согласно ...(закончить предложение)  
**А)Технологической инструкции по переработке птицы**  
Б) Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов  
В) Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности  
Г)Санитарных и ветеринарных 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 мороженых яичных продуктов?

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

#### ВАРИАНТ 8

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Дайте определение Колбасы.

Ответ: **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. Жилровка

- 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 превышает 40%
- В. Не превышает 50%

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

- А. Для вареных колбас            1. Равномерный розовый, без серых пятен
- Б. Для ливерных колбас        2. Светло-коричневый
- В. Для копченых колбас        3. Темно-коричневый, цвет шпига- чисто белый

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

- А. Полтавская**
- Б. Охотничьи колбаски**
- В. Армавирская**
- Г. Украинская жареная**
- Д. Русская

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

- А. оберегания колбасы от размножения болезнетворных микроорганизмов**
- Б. улучшения цвета**
- В. усиления вкуса**
- Г. увеличения веса**
- Д. устранения нежелательных запахов

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

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

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

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

**Г. В замороженном виде сосиски могут храниться около месяца.**

**ВАРИАНТ 9**

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

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

**Б. Проверки мяса в местах его обвалки**

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

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

2. Соотнесите сроки хранения свинины ,при определенной температуре:

А. -12

1. До 5 мес

Б. -1,+2

2. 10-15 дней

В. -18

3. До 10

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

А.  $x=(a-b)*50/c$

Б.  $x=(b-a)*100/c$

**В.  $x=(a-b)*100/c$**

Г.  $x=(b-a)*50/c$

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

А. Говядина тушеная первый сорт

1. ГОСТ 5284-84

Б. Мясо цыпленка в собственном соку

2. ГОСТ 28589-90

В. Свинина тушеная

3. ГОСТ697-84

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

**А.плотно изолировать, друг от друга картоном**

Б. Хранить горизонтально в коробке

**В. Обрабатывать консервные банки оловом**

6. Установите соответствие:

молоко повышенной жирности- 4-6%

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

обезжиренное молоко- 0,5%

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

а) 15 Т

в)13 Т

**б) 21 Т**

г) 10 Т

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

1 промывание шлангов проточной водой

2 дезинфекция шлангов

3 промывание шлангов водой

4 взятие смывов

5 закрытие шлангов заглушкой

6 подвешивание шлангов на кронштейны

9. Установите соответствие:

Пороки сгущенного молока

физические- отстой жира, образование осадка, загустевание

химические- потемнение, карамелизация, слабый кормовой привкус

биохимические- появление прогорклого вкуса, появление плесени, бомбаж

10. Установите соответствие:

Основные дефекты сухих молочных смесей

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

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

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

12. Установите соответствие:

Группы чистоты молока( при фильтрации пробы)

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

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

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

14. Установите соответствие:

свежевыдоенное молока 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)

Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
 Группа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ Вариант \_\_\_\_\_

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

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.

**3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины**

**ВОПРОСЫ**

**для подготовки к итоговому контролю**

«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 яйцопродуктов. 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 качество 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 качество 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).

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

**ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА**  
**проведения экзамена**

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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
<b>Форма экзамена -</b>	<i>(Письменный)</i>
<b>Процедура проведения экзамена -</b>	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
<b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАПО, на последней неделе

	семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### ответов на вопросы промежуточного контроля

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

*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, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. 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. 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 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.

## 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

**ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

**ИД-1ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

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

- A. 1 раз в пол года
- +Б. 1 раз в квартал
- B. 1 раз в год
- Г. 1 раз в месяц

Как часто проводится контроль систем водоснабжения и канализации:

- A. 1 раз в квартал
- +Б. 1 раз в 6 месяцев
- B. 1 раз в год

Г.1 раз в 2 года

Какой вид лабораторного контроля при производят при поступлении сырья

Производственный  
Микробиологический  
Химический

+ Входной

Лабораторный контроль при выработки продуктов питания

+ Производственный

Технохимический

- Входной

Температурный

Количественный

На какие микробиологические показатели исследуют пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы:

КМАФАнМ, БГКП (колиформных бактерий).

БГКП (колиформных бактерий), бактерий рода *Salmonella*, бактерий рода *Proteus*, бактерий вида *Staphylococcus aureus*.

КМАФАнМ, БГКП (колиформных бактерий), бактерий рода *Salmonella*, бактерий рода *Proteus*, бактерий вида *Staphylococcus aureus* +

КМАФАнМ, БГКП (колиформных бактерий), бактерий рода *Salmonella*.

При несоответствии яиц и яйцепродуктов требованиям по микробиологическим показателям их направляют:

на утилизацию

на уничтожение

на выработку термически обрабатываемых продуктов

+на выбраковку

Согласно ГОСТ 12.1.007-76 ССБТ "Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности" по степени воздействия на организм человека вредные вещества подразделяют на класса:

I - вещества чрезвычайно опасные; II - вещества умеренно опасные; IV - вещества малоопасные.

I - вещества чрезвычайно опасные; II - вещества высокоопасные; III - вещества умеренно опасные; IV - вещества малоопасные.

+ I - вещества высокоопасные; III - вещества умеренно опасные; IV - вещества малоопасные.

I - вещества чрезвычайно опасные; II - вещества высокоопасные; III - вещества малоопасные.

План лабораторного контроля состояния воздуха рабочей зоны составляется на:

1 год+

6 месяцев

1 месяц

2 года

Бактериологический контроль санитарного состояния доильного оборудования проводят не реже:

одного раза в квартал+

одного раза в месяц

одного раза в пол года

одного раза в неделю

Какие методы исследования не используют для определения качества рыбы и рыбопродуктов:

органолептические

радиационные+

физические

химические

микробиологические

Материал, использующийся для бактериологического анализа на бруцеллёз:

Слюна

Шерсть

Секрет потовых желёз  
Кровь+

На какие микробиологические показатели исследуют сточные воды? (не менее 4х)

Общие колиформные бактерии КОЕ/100мл +

Колифаги, БОЕ/ 100мл +

Вирусы БОЕ/ 100мл+

Сальмонеллы КОЕ/л +

Туберкулезная палочка +

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

Перечень заданий с правильными ответами

1 Меры физической величины

Установите соответствие между элементами двух списков

<i>Однозначная мера</i>	мера, воспроизводящая физическую величину одного размера (например, гири 1 кг)
<i>Многозначная мера</i>	мера, воспроизводящая физическую величину разных размеров (например, штриховая линейка)
<i>Набор мер</i>	комплект мер разного размера одной и той же физической величины (например, набор концевых мер длины)
<i>Магазин мер</i>	
<i>Стандартный образец</i>	мера в виде вещества, при помощи которой воспроизводится физическая величина как своего вещества или как состав вещества, из которого изготовлен стандартный образец

2 Единицы измерения химических характеристик объекта экспертизы

Установите соответствие между элементами двух списков

Количество вещества	моль
Масса	Кг, г, мг
Молярная масса	г/моль
Объём	Л,мл,куб. мм, куб. см, куб. м, куб дм
Плотность	г/куб. см, г/куб. дм
	Мм рт. ст

3 Десятичные кратные и дольные единицы измерения величин, а также их наименования и обозначения следует образовывать с помощью множителей и приставок

Установите соответствие между элементами двух списков

деци	$10^{-1}$
------	-----------

санτι	$10^{-2}$	
милли	$10^{-3}$	
микро	$10^{-6}$	
нано	$10^{-9}$	
	$10^{-18}$	

4 Содержание вещества в определенном объеме или массе раствора или растворителя называется концентрацией вещества в растворе. Наиболее часто применяют следующие способы выражения концентрации растворов.

Установите соответствие между элементами двух списков

массовое количество растворенного вещества в определенном объеме раствора (например: мг/л, г/м <sup>3</sup> ).	Объемная концентрация
количество молей данного вещества, растворенного в определенном объеме раствора (моль/м <sup>3</sup> , ммоль/л, мкмоль/мл).	Молярная концентрация
Молярная концентрация – число молей вещества, содержащегося в 1000 г растворителя (моль/кг).	
показывает, какое массовое количество вещества содержится в 100 массовых частях раствора. Единицы измерения: доли единицы; проценты (%); промилле (‰); миллионные доли (млн-1).	Массовая доля
	эквивалент

5 Для измерения минерализации соленых вод, рассолов и солесодержания конденсатов правильнее применять единицы мг/кг. В лабораториях пробы воды отмеряют объемными, а не массовыми долями, поэтому целесообразно в большинстве случаев количество примесей относить к литру. Но для больших или очень малых значений минерализации ошибка будет чувствительной. Для этого существуют следующие относительные единицы измерения

Установите соответствие между элементами двух списков

ppm (parts per million)	миллионная доля ( $1 \cdot 10^{-6}$ ) единицы
ppm (parts per mille)	тысячную долю ( $1 \cdot 10^{-3}$ ) единицы;
ppb – (parts per billion)	биллионная (миллиардная) доля ( $1 \cdot 10^{-9}$ ) еди
ppt – (parts per trillion)	триллионная доля ( $1 \cdot 10^{-12}$ ) единицы
‰	промилле (применяется и в России) – тысячная ( $1 \cdot 10^{-3}$ ) единицы
% NaCl	

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

1 КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно ..... Микроорганизмов

В поле ответа введите прилагательное во множественном числе родительном падеже

+анаэробных

2 БГКП – бактерии группы ..... палочки

В поле ответа введите прилагательное во единственном числе родительном падеже

+кишечной

3 ОМЧ – общее микробное .....

В поле ответа введите прилагательное во множественном числе именительном падеже

+число

4 Лигулёз – распространённая паразитарная болезнь ...(кого?)

В поле ответа введите существительное во множественном числе родительном падеже

+рыб

5 Первым исследованием для анализа пробы новой партии кормов в производственной лаборатории определяют

В поле ответа введите существительное в именительном падеже единственном числе женского рода

+токсичность

**ИД-2ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

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

А. плесневение колбасы

Б. кислое брожение

+В. Зеленый оттенок

Г. прогоркание

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

При разделки тушки кролика оставляют:

+А. 1 лапку со шкуркой

Б. хвостик

В. Внутренние органы

Г. 1 лапку без шкуры

Откуда производят отгрузку пищевого альбумина:

А. склад технической продукции

+Б. склад пищевой продукции

В. Цех пищевой продукции

Г. цех технической продукции

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

- А. до -20С
- Б. до 00С
- В. До +20С
- +Г. до +50С

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Дайте определение слову «больное животное»

эпизоотологическая единица, в которой находится животное положительно реагирующие по результатам первичных и вторичных диагностических исследований или эпизоотологическая единица, которая оздоровлена с применением вакцин против бруцеллеза; группа эпизоотической связанных животных (гурт, стадо, отара, табун), с равной вероятностью подвергающихся риску воздействия возбудителя болезни, по причине того, что они находятся в одном месте (на одном выгоне, пастбище и других местах).

+животное в организме которого обнаружен возбудитель болезни, выявленный в результате диагностического исследования серологическим, бактериологическим методами или полимеразно-цепной реакцией (далее – ПЦР) биологического (патологического) материала, отобранного от животного или при забое животного (исследовании лимфатических узлов и внутренних (паренхиматозных) органов) или от абортированного плода;+

пизоотологическая единица (гурт, стадо, отара, табун), где достигнут групповой отрицательный результат диагностических исследований, отсутствуют другие признаки наличия бруцеллезной инфекции, но имеется угроза заноса возбудителя и в связи с этим проведена вакцинация;

2 Для изготовления кормовой муки животного происхождения используют:

- Мясо здоровых животных
- +Ветеринарные конфискаты+
- Мясо 2ух кратной заморозки
- Малоценное в пищевом отношении сырье+

3 К показателям безопасности кормов относят:

- +Токсичность+
- Клетчатка
- Микробиологические показатели+
- Рн

4 В течение какого времени после убоя должно быть извлечено эндокринно-ферментное сырье

- 40 мин
- 15 мин
- +1 час +
- 24 часа
- 1 минута

5 При наличии пероксидазы в молоке смесь молока и реактивов окрашивается в

- синий цвет +
- желтый цвет
- красный цвет
- не иметь окраски

6 Профилактическая и заключительная дезинфекция будут удовлетворительными, если нет роста тест – микроорганизмов в \_\_\_\_\_ %

- +100
- 90
- 80
- 70

7 Растворы едкого натрия используют для дезинфекции подогретыми до \_\_\_\_\_ 0С

- 70-80
- 90
- +50-60

110  
25

8 Акт на проведенные ветеринарные мероприятия подписывают не менее чем ... человека

2  
3  
+4  
5  
6

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Единицы измерения физических показателей среды

Установите соответствие между элементами двух списков

градус Цельсия	температура
%	Относительная влажность
мг в куб. м	запылённость
	освещённость

2 Показатели и метрологические характеристики и их единицы измерения

Установите соответствие между элементами двух списков

кг/куб м	Плотность молока
Град Тернера	Кислотность молока
%	Жирность молока
г	Содержание белка в молоке

3 Показатели и метрологические характеристики и их единицы измерения

Установите соответствие между элементами двух списков

градус	Цветность воды
мг/л	Мутность воды
балл	Запах воды
мгО <sub>2</sub> /л	БПК воды
	Электропроводность воды

4 Показатели и метрологические характеристики и их единицы измерения

Установите соответствие между элементами двух списков

Количество вещества	моль
Сила электрического тока	ампер
освещённость	люкс
Яркость	Люмен

	Паскаль
--	---------

5 Показатели и метрологические характеристики и их единицы измерения

Установите соответствие между элементами двух списков

Давление	паскаль
Частота	герц
Микробное загрязнение	КОЕ/кв.см
Поглощённая доза ионизирующего излучения	Грэй
	литр

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

1показатель свежести молока, один из основных критериев оценки его качества; измеряется в градусах Тернера

+кислотность

2При обнаружении в 24 срезах на компрессориуме хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань направляют на ... В поле ответа введите существительное в единственном числе в винительном падеже

+утилизацию

3Процесс отделения от обваленного мяса мелких костей, хрящей, грубой соединительной и жировой тканей, кровяных сгустков

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+жиловка

4 внешний дефект (от жёлтого до коричневого цвета) тары баночных консервов, не сопровождающиеся нарушением формы банки.

В поле ответа введите существительное женского рода в единственном числе

+ржавчина

5 Анализ рисков и критические контрольные точки - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукцию

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В КАЧЕСТВЕ АББРЕВИАТУРЫ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ХАССП

**ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов**

**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**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Для оформления ветеринарных сопроводительных документов ежегодно утверждается список ветспециалистов:

*Укажите один правильный ответ*

+главным ветеринарным инспектором области  
главным ветврачом района  
главным ветврачом республики  
руководителем ведомственной ветслужбы

2 Перечислите подсистемы, входящие в АИС Меркурий (выберите не менее четырёх вариантов ответа)

подсистема Государственный регистрационный номер (Меркурий ОГРН)  
+Подсистема Государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий.ГВЭ)  
+D)Подсистема Хозяйствующего субъекта (Меркурий.ХС)  
+Подсистема Территориального управления (Меркурий.ТУ)  
+Подсистема Уведомлений (Меркурий.Уведомления)

3 Бланки ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) и бланки их корешков на бумажных носителях являются документами строгой отчетности и имеют не менее пяти степеней защиты *Укажите не менее 5 вариантов ответов*

+водяные знаки  
+типографский номер  
+порядковый номер административно-территориального деления  
+гильоширную рамку позитивного отображения  
+микротекст, размещенный по периметру гильоширной рамки  
скрытые изображения

4 Ветеринарные свидетельства, которые оформляются при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации *Укажите не менее трех вариантов ответов*

+Ф.1  
+Ф.2  
+Ф.3  
Ф.5  
Ф.5а

5 Назначение АИС Меркурий (выберите один правильный ответ)

*Укажите один правильный ответ*

+электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности для контроля и учета юридически значимых действий в области ветеринарного надзора

для автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных

для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных и т.п

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**  
Перечень заданий с правильными ответами

1 Компонент ФГИС Ветис Меркурий предназначен для использования сотрудниками:

хозяйствующих субъектов	ХС
ветеринарных управлений субъектов РФ	ТУ
станций по борьбе с болезнями животных	СББЖ
территориальных управлений Россельхознадзора	ТУ
	ЗТК

2 Для хозяйствующих субъектов с целью регистрации и получения доступа к ФГИС «ВетИС» установлен следующий подход по организации работы, состоящий из двух частей, которые могут быть выполнены в любом порядке как последовательно, так и параллельно

1. Подать электронную заявку на регистрацию хозяйствующего субъекта и его поднадзорных объектов (площадок, т.е. фактических мест осуществления деятельности) через публичную форму регистрации «Цербер».
2. Обратиться в компетентный орган, ответственный за рассмотрение электронных заявок на регистрацию ХС и включение предприятий в реестр «Цербер» ветеринарное управление субъекта Российской Федерации
3. Обратиться в территориальное управление Россельхознадзора если хозяйствующий субъект осуществляет предпринимательскую деятельность (или планирует осуществлять) на объектах, информация о которых уже внесена в реестры ветеринарными службами субъектов Российской Федерации, с целью создания связи между хозяйствующим субъектом и включенным в реестр действующим объектом (площадкой).
4. *Определить уполномоченных лиц* организации, которым будет предоставлено право администрировать список пользователей организации (регистрировать других пользователей), если считаете это необходимым.  
 *Направить заявку* для получения доступа уполномоченным лицам с предоставлением роли «Администратор ХС»

3 На предприятиях пищевой промышленности выполняется большое количество различных бизнес-процессов, но можно выделить три основных из них, которые отражаются в системе ГИС Меркурий:

1. Приемка сырья. Чтобы осуществить приемку товара и гашение ЭВСД, оформленного на него, перейдите в раздел «Ветеринарные документы», подраздел «Входящие, оформленные». Подробнее с операцией Вы можете ознакомиться по ссылке.
2. Производство. Чтобы отразить производственный процесс, осуществляемый на предприятии, перейдите в раздел «Транзакции» и добавьте новую транзакцию с типом «переработка/производство». Подробнее с операцией Вы можете ознакомиться по ссылке.
3. Отгрузка. Чтобы отразить отгрузку товара и оформление транспортного ЭВСД на него, перейдите в раздел «Транзакции» и добавьте новую транзакцию с типом «перевозка». Подробнее с операцией Вы можете ознакомиться по ссылке.

4 На первом шаге в подсистеме «Меркурий.ХС» должны быть выполнены следующие действия:

1. Откройте раздел «Журнал продукции».
2. Нажмите на кнопку «Добавить запись». В результате откроется страница «Добавление входной продукции на предприятие».
3. На странице добавления входной продукции на предприятие в блоке «Информация о продукции» внесите все сведения о продукции (перенесите сведения с бумажного носителя в электронный вид):

5 Основной задачей специальных информационных систем является автоматизация определенного бизнес-процесса или группы сходных бизнес-процессов. Установите соответствие между элементами двух списков

Меркурий	для регистрации результатов ветеринарной санитарной экспертизы подконтрольных товаров, оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них.
Веста	для регистрации лабораторных исследований подконтрольных товаров, сохранения и обработки информации о них, в том числе для автоматизации процесса сбора, передачи и анализа информации, проведению лабораторного тестирования продукции при исследовании в области диагностики, пищевой безопасности продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных и т.п.
Цербер	для поддержания, сохранения и обработки данных в объектах, связанных с содержанием животных, производством, переработкой, хранением, транспортировкой и реализацией подконтрольных товаров, утилизацией биологических отходов, используемых для осуществления предпринимательской деятельности, кроме объектов подведомственных субъектам ВетИС, а также для установления и отмены ограничений и мероприятий (карантина).
Аргус	предназначен для оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их транспортировки по территории Российской Федерации и их вывоза с территории Российской Федерации, представления и получения информации о результатах осуществления ветеринарного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации.
Тор	

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Поля, помеченные красной звездочкой на страницах Меркурий ГВЭ (см. рис.), ... *Укажите один правильный ответ*

### Добавление сведений о сыром молоке

Общие сведения:

Название предприятия: ООО "Даль-Ночь", ИНН: 690933, г. Владивосток, пр. Лесная, д. 19  
 Хозяйствующий субъект (кодированно): ООО "Даль-Ночь", ИНН: 3328168367

Информация о продукции:

Тип продукции: Пищевые продукты  
 Продукт: молоко и молочная продукция  
 Вид продукции: молоко сырое  
 Наименование продукции: молоко сырое  
 Объем: 1  
 Единица измерения: Тонн  
 Дата выработки продукции: день: 25, месяц: Июль, год: 2016, часы: 00  
 Годы дт: день: 25, месяц: Июль, год: 2016, часы: 00  
 Ушишка: не указано  
 Кол-во единиц упаковки: 1  
 Ветеринарно-санитарная экспертиза: не подпадает под ветеринарно-санитарную экспертизу  
 Приложение:

Дополнительная информация о выработанной продукции:  
 Предприятие-производитель: № 122-65-98; 869-696, ООО "Даль-Ночь" (Российская Федерация, 690933, г. Владивосток, пр. Лесная, д. 19)  
 Маркировка / номер вет. свидетельства: 122-65-98; 869-696

Сформировать Сформировать и добавить еще Отмена

- + заполняются обязательно
- заполняются автоматически
- заполняются при наличии соответствующей информации
- заполняются представителем ТУ Россельхознадзора
- заполняются представителем ТУ Россельхознадзора

2 Функция добавления и использования шаблонов (см. рис) используется для  
 Укажите один правильный ответ

Меркурий.ГВЭ 2015 версия 3.4.5.1

По всем техническим вопросам, связанным с работой системы "Меркурий", Вы можете обратиться по адресу [mercury@vovs.ru](mailto:mercury@vovs.ru)

Группы на СЭЗ: Журнал входной продукции, Инвентаризация, Транзитные ВЕД, Прибыль, Отчеты, Сервисный центр, Настройки

- Журнал продаж / Шаблоны
  - Неформальные
  - Оформленные
  - Анонсовые
  - Все записи
- Выдвигаемая продукция / Шаблоны
  - Неформальные
  - Оформленные
  - Анонсовые
  - Все записи
- Журнал продаж / Шаблоны
  - Неформальные
  - Оформленные
  - Анонсовые
  - Все записи

Список шаблонов журнала входной продукции (найдено: 1)

Название шаблона	Дата	Видовый код	Наименование продукции	Объем	Остаток	Дата выработки	Страна происхождения	Ветеринарно-санитарный номер вет. свидетельства	Описание
готовые мясные продукты	09.04.2015 11:18	Тестовый_1, ИФЭ 4192301003	готовые мясные продукты (1801)	1000 кг	1000 кг / 100 мест	01.04.2015 00	Австралия	AT 10257 EG	

Страница 1 из 1

Показывать по 10 записей

- + облегчения и ускорения ввода информации в случаях частого поступления на предприятие одного и того же набора продукции
- объединения нескольких записей журнала продукции одного вида, принадлежащих одному владельцу, для создания одной общей записи

ведения реестра поднадзорных объектов в Меркурий.ГВЭ  
получения именных реквизитов доступа в Аргус.ХС  
учета оформленного на бумажном носителе ВСД в Меркурий.ГВЭ

3 Добавление записи складского журнала вырабатываемой продукции (кроме сотрудников Территориальных управлений) возможно **только** через раздел *Укажите один правильный ответ*

+транзакции  
ВСД  
Журнал продукции  
Грузы на СВХ  
Отчёты

4 Название подсистемы ГИС Ветис для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них. Ведите в поле ответа слово – имя собственное, существительное в единственном числе именительном падеже с прописной буквы +Меркурий

5. операция, совершаемая в ГИС Меркурий над подконтрольной продукцией, внесенной в журнал продукции предприятия (входной и/или вырабатываемой) (от английского transaction — сделка) в широком смысле - серия операций по обмену информацией, в результате которой в систему вносятся изменения.  
+транзакция

**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.**

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

Перечень заданий с правильными ответами

1 Какие ветеринарные документы оформляются как сопроводительные на убойных животных и продукцию:

Укажите один правильный ответ

А - гигиенические сертификаты;

Б - сертификаты соответствия;

+В - ветеринарные справки и вет. свидетельства (формы 1-4);

Г - ветеринарные сертификаты (Ф 5 ).

Какие виды ветеринарных клейм существуют?

Укажите один правильный ответ

- Круглое, ромбовидное.

- Треугольное, квадратное.

+ Прямоугольное, овальное.

- Овальное, квадратное.
- Круглое, прямоугольное.

Если на туши наносятся овалы ветеринарные клейма, то это означает:  
Укажите один правильный ответ

- А - мясо получено от здоровых животных;
- Б - от клинически здоровых животных, не имеет отклонений и биологически безопасно для потребителей;
- В - мясо может быть направлено на переработку;
- Г - мясо может быть использовано без ограничений.

Перечислите подсистемы, входящие в АИС Меркурий (выберите не менее пяти вариантов ответа)

- +Подсистема Склада временного хранения (Меркурий.СВХ).
- +Подсистема Государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий.ГВЭ)
- +Подсистема Хозяйствующего субъекта (Меркурий.ХС).
- +Подсистема Территориального управления (Меркурий.ТУ).
- +Подсистема Уведомлений (Меркурий.Уведомления).

Подсистема Государственный регистрационный номер (Меркурий ОГРН)

33. Подсистема Государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий.ГВЭ) НЕ позволяет проводить ... (выберите один правильный ответ)

- просмотр оформленных в подсистеме Меркурий.СВХ и на других предприятиях ВСД и их гашение с автоматическим занесением информации во входной журнал предприятия-получателя
- ведение журнала вырабатываемой предприятием продукции
- оформление ВСД на основе информации во входном журнале и журнале вырабатываемой продукции
- контроль объема продукции, на которую оформляется ВСД, с автоматическим его списанием с объема по журналу
- автоматическое формирование ветеринарных документов (актов досмотра, запрета, и др.)
- оформление электронных актов отбора проб
- создание и отправку предварительных уведомлений о партиях продукции, следующих за пределы Российской Федерации ветеринарными службами субъектов РФ, а так же территориальными управлениями Россельхознадзора.
- формирование отчетов по журналам продукции и оформленным ВСД.

34. Для сотрудников ветеринарной службы и сотрудников Россельхознадзора доступ к системе Меркурий предоставляется ... (выберите один правильный ответ)

- путем подачи электронной заявки с использованием системы Ветис.Паспорт.
- автоматически при приеме на работу
- после достижения определённого стажа трудовой деятельности
- только при наличии документа, подтверждающего знание иностранного языка
- только при наличии ЭЦП

35. Подсистема хозяйствующего субъекта (Меркурий.ХС) предназначена для решения следующих основных задач: ... (выберите не менее четырёх правильных ответов)

- создание заявок на получение сертификата и их автоматический анализ на наличие ошибок при отправлении в территориальное управление
- просмотр полученных ветеринарных сертификатов
- ведение складского журнала продукции на предприятии
- создание и подача заявок на получение ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки, оформляемой государственным ветеринарным врачом
- Учет всех стадий проведения лабораторных исследований.

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**  
Перечень заданий с правильными ответами

ОКПО	Общероссийский классификатор предприятий и организаций
ОКВЭД	Общероссийский классификатор видов экономической деятельности
ОКМО	Общероссийский классификатор территорий муниципальных образований
ОКОГУ	Общероссийский классификатор органов государственной власти и управления
ОКОПФ	— Общероссийский классификатор организационно-правовых форм
	общероссийский классификатор основных фондов

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

- 1.Какое клеймо ставят на мясе всех видов I категории упитанности, а также свинине V категории?  
+ Круглое.
- 2.Какое клеймо ставят на мясе всех видов II категории упитанности?  
+ Квадратное.
- 3.Какое клеймо ставят на свинине III категории?  
+ Ромбовидное.
- 4.Одним из важных приемов ветсанэкспертизы мяса на рынках является его идентификация по ряду показателей: по форме  
+туши
- 5.Известно, что ветеринарные документы оформляют на каждую партию колбас (один вид, один сорт, одно наименование, выработаны в одну смену), однако на рынки часто привозят по одним документам несколько видов колбас: это допускается, если в документах указан ... колбас  
+ассортимент

**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.**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Дезинфекция это:

- a. Уничтожение возбудителей во внешней среде+
- b. Уничтожение вегетативной формы микроорганизмов в объектах
- c. Уничтожение микроорганизмов в объекте.

Различают методы стерилизации:

- a. Биологические и химические
- b. Механические
- c. Химические и физические+

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

16. Куда направляется колбаса при гнилостном разложении:

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

17. 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**

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**  
 Перечень заданий с правильными ответами

1 Классификация биологических отходов по СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»

Неопасные отходы.	Класс А
Опасные (рискованные) отходы.	Класс Б.
Чрезвычайно опасные отходы.	Класс В.
Отходы, по составу близкие к промышленным	Класс Г.
Радиоактивные отходы	Класс Д.
	Класс Е

2. Соотнесите обе части списка: методы работы с биологическими отходами

Утилизация	ВСУЗ
Обеззараживание	биотермические ямы
Уничтожение	кремация или захоронение
	скармливание откормочным животным

3. Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до различных объектов:

до жилых, общ.зданий, ферм	1000 м
до скотопрогонов и пастбищ	200 м
до авто-, ж/д дорог	50-300 м
	5 м

4. Возбудитель инвазионной болезни

Установите соответствие между элементами двух списков

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 1. цистицеркоз свиней | 1. T. solium    |
| 2. цистицеркоз крс    | 2. T. saginatus |
| 3. токсоплазмоз       | 3. T. gondi     |
| 4. саркоцистоз крс    | 4. S. bovicanis |
|                       | 5. S. equicanis |
|                       | 6. S. ovicanis  |

5 Основное требование к ёмкостям для перевозки биологических отходов, с целью недопущения протекания

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

+герметичность

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

Перечень заданий с правильными ответами

1. Какое количество признаков имеет система ХАССП

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ**

+ 7

5

6

4

1. Повторное использование биотермической ямы допускается через ... года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м.

Ответ введите в виде цифры

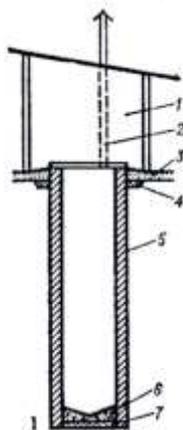
+2

2. Все вновь открываемые, действующие и закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы берутся главным государственным ветеринарным инспектором района (города) на учет. Им присваивается индивидуальный номер и оформляется ветеринарно-санитарная ....

Ответ введите в виде существительного женского рода единственного числа

+карточка

3. На схеме устройства биотермической ямы под номером ... обозначен вытяжной канал



+ 2

4. Биологические отходы, зараженные или контаминированные возбудителями сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, бешенства, туляремии, столбняка, злокачественного отека, катаральной лихорадки крупного рогатого скота и овец, африканской чумы свиней, ботулизма, сапа, эпизоотического лимфангита, мелиоидоза (кожного сапа), миксоматоза, геморрагической болезни кроликов, чумы птиц

+сжигают на месте

сбрасывают в биотермическую яму

допускается захоронение трупов в землю только по разрешению главного государственного инспектора субъекта Российской Федерации

перерабатывают на мясокостную муку

обеззараживают автоклавированием при 1,5 атм в течение 2 ч

5. Трупы лабораторных животных, зараженных при диагностическом исследовании патологического материала

+ утилизируют в зависимости от результатов исследования

захоранивают в траншею глубиной не менее 2 м

утилизируют любым доступным способом

после измельчения прогревают в вакуумных котлах до 130°C в течение 30..60 мин и оушат разваренную массу под вакуумом при давлении 0,05-0,06 МПа и при температуре 70-80°C в течение 3-5 ч.

транспортируют для утилизации на ВСУЗ

**ИД-4 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

- 1 Химическое газообразное вещество, обладающее бактерицидным, спорицидным, вирулицидным, дезодорирующим свойствами, применяемое для обеззараживания пищевого сырья и продуктов питания

+озон

ника 2

дезэфект

катапол

- 2 Средство дезинфекции, не вступающее в непосредственный контакт с обрабатываемым объектом, не обладающее токсичным действием на пищевое сырье и готовую продукцию

+ультрафиолетовое излучение

Белизна 3

Гипохлорит

гипохлорит натрия

сухой и влажный жар

3 При планировании дезинфекционных мероприятий учитывают:

**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ**

+виды химических средств, их состав и количественное содержание активно действующих веществ

+виды физических средств

+вид и количество спецодежды

виды приманок

упаковочные материалы и емкости (для сбора трупов грызунов)

4 Дезинфекцию по эпизоотическому значению различают на:

**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ**

+профилактическую

+вынужденную

микробную

периодическую

5 Комплекс профилактических и истребительных мероприятий по уничтожению и регулированию численности членистоногих, имеющих эпизоотологическое, эпидемиологическое, ветеринарно-санитарное и санитарно-гигиеническое значение – это

+дезинфекция

дезинсекция

дезакаризация

дезодорация

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Переработка или уничтожение биоотходов может включать в себя следующие шаги:

1. Классификация: Отходы должны быть классифицированы в соответствии с их типом, качеством и содержанием инфекционных агентов.
2. Уборка и перевозка: Биологические отходы должны быть убраны и перевезены в соответствии с требованиями безопасности и законодательством.
3. Заключение договора с утилизирующей компанией: Необходимо заключить договор с компанией, специализирующейся на утилизации биологических отходов, чтобы обеспечить правильную и безопасную утилизацию.

4. Переработка: Биологические отходы должны быть переработаны определенным способом, например, захоронение, сжигание или использование биотермических ям.
5. Мониторинг и отчетность: Необходимо проводить мониторинг и предоставлять отчеты о результатах утилизации для соблюдения с требованиями законодательства и обеспечения безопасности окружающей среды.

2 Установите соответствие между определениями процессов при обращении с биологическими отходами

Классификация:	Отходы должны быть классифицированы в соответствии с их типом, качеством и содержанием инфекционных агентов.
Уборка и перевозка:	Биологические отходы должны быть убраны и перевезены в соответствии с требованиями безопасности и законодательством.
Заключение договора с утилизирующей компанией:	Необходимо заключить договор с компанией, специализирующейся на утилизации биологических отходов, чтобы обеспечить правильную и безопасную утилизацию.
Переработка:	Биологические отходы должны быть переработаны определенным способом, например, захоронение, сжигание или использование биотермических ям.
Мониторинг и отчетность:	Необходимо проводить мониторинг и предоставлять отчеты о результатах утилизации для соблюдения с требованиями законодательства и обеспечения безопасности окружающей среды.
	Вывоз на полигон ТБО

3 Биологические отходы перерабатывают на мясокостную, костную, мясную, перьевую муку и другие белковые кормовые добавки, исходя из следующих технологических операций и режимов:

- измельчение
- прогрев
- стерилизация
- сушка
- контроль влажности
- контроль КМАФАнМ

4 Термины процессов обращения с биологическими отходами

утилизация	переработка на кормовые цели, на ветеринарно-санитарных заводах, в цехах технических фабрикатов мясокомбинатов, утилизационных цехах животноводческих хозяйств
уничтожение	сжигание в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка
	вывоз в герметичной таре на полигон ТБО

5 Последовательность действий при обращении с биологическими отходами

- 1 известить ветеринарную службу
- 2 получить заключение и инструкцию для дальнейших действий
- 3 транспортировать к месту утилизации (уничтожения)
- 4 организовать фиксацию факта уничтожения (утилизации) в ветеринарных ГИС

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

1 Профилактическую дезинфекцию всей скотобазы, ее территории и цеха предубойного содержания проводят ..... раза в ..... год

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ

+2

2 Природные вещества или искусственные химические соединения, обладающие способностью убивать насекомых

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

+инсектициды

3 наименьший объем воды в 1 мл или плотного вещества (почвы, пищевого продукта) в 1 г, в котором обнаруживаются бактерии *E. coli*

коли титр

4 наименьшее весовое количество почвы, выраженное в граммах, в котором обнаруживается жизнеспособная клетка *S. perfringens*

+перфрингенс титр

5 .....- это количество *E. coli* в одном литре воды. В норме их не должно быть более трех

коли индекс

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
в составе ОПОП Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			