

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Ветеринарной медицины и биотехнологий

УТВЕРЖДАЮ

Декан зоотехнического



Рассолов С.Н.

"30" 08

2023 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1. В. 05

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Учебный план	z36.03.01-23-13B.plx	
Квалификация	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Форма обучения	бакалавр	
Общая трудоемкость	заочная	
Час эв по учебному плану	5 ЗЕТ	
	180	Виды контроля на курсах:
в том числе:		экзамен - 4
контактная работа	29,25	
самостоятельная работа	150,75	
часы на контроль	9	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Семинарские занятия	10	10	10	10
Консультации	2	2	2	2
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	18,25	18,25	18,25	18,25
Контактная работа	20,25	20,25	20,25	20,25
Сам. работа	150,75	150,75	150,75	150,75
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):

ст.преп., Крисанова Екатерина Владимировна



Рабочая программа дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России 19.09.2017 г. № 939)

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол №1 от 28 августа 2023 г.


Срок действия программы: 2023-2028 уч.г.

Зав. кафедрой  Зубова Т.В.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией зоотехнического факультета

Протокол № 1 от 22 08 2023 г.

Председатель методической комиссии

 Малова Н. А

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № ____ от _____ 2024 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № ____ от _____ 2025 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № ____ от _____ 2026 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № ____ от _____ 2027 г.

Зав. кафедрой Ветеринарной медицины и биотехнологий

подпись

расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения, освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработки сырья.

Задачи:

- формирование способности применять навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;
- формирование способности давать обоснованное заключение об их качестве;
- формирование способности осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Ветеринарная санитария
2.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.1.3	Анатомия животных
2.1.4	Методы проведения лабораторных исследований
2.1.5	Цитология, гистология и эмбриология
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Внутренние незаразные болезни
2.2.2	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2.1: Способен оценивать качество сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных

Знать:

Уровень 1	принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных
-----------	--

Уметь:

Уровень 1	применять принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
-----------	--

Владеть:

Уровень 1	навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
-----------	---

ПК-2.2: Способен применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля

Знать:

Уровень 1	основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
-----------	--

Уметь:

Уровень 1	определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
-----------	---

Владеть:

Уровень 1	навыками применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
-----------	---

ОПК-5.1: Демонстрирует знания правил оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	способы оформления документации в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	оформлять документацию в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	навыками документооборота в профессиональной деятельности
ОПК-5.2: Выполняет оформление специальных документов с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	специализированные базы данных в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
ОПК-5.3: Осуществляет документооборот в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	специализированные базы данных в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
ОПК-4.1: Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы решения общепрофессиональных задач	
Знать:	
Уровень 1	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач
Уметь:	
Уровень 1	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
Владеть:	
Уровень 1	основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач
ОПК-4.2: Осуществляет обоснованное использование приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач в области агропромышленного комплекса	
Знать:	
Уровень 1	современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы
Владеть:	
Уровень 1	современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
ОПК-4.3: Демонстрирует навыки использования в профессиональной деятельности современных технологий и методов решения общепрофессиональных задач	
Знать:	
Уровень 1	современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы
Владеть:	

Уровень 1	современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
ОПК-3.1: Демонстрирует знания нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса	
Знать:	
Уровень 1	основы национального и международного ветеринарного законодательства Российской Федерации
Уметь:	
Уровень 1	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве
Владеть:	
Уровень 1	актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве
ОПК-3.2: Использует в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	
Знать:	
Уровень 1	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
Владеть:	
Уровень 1	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-3.3: Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с требованиями нормативных правовых актов	
Знать:	
Уровень 1	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
Владеть:	
Уровень 1	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Осуществляет профессиональную деятельность с учетом особенности влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
Знать:	
Уровень 1	экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами
Уметь:	
Уровень 1	использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животных
ОПК-2.2: Демонстрирует навыки оценки и прогнозирования влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	особенности социально-хозяйственных факторов влияющих на организм животных
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм социально-хозяйственных факторов
Владеть:	
Уровень 1	представлением об особенностях социально-хозяйственных факторов влияющих на организм животных
ОПК-1.3: Демонстрирует навыки применения различных методов мониторинга обменных процессов, а также осуществляет контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уметь:	
Уровень 1	применять методы мониторинга обменных процессов, контролировать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть:	
Уровень 1	навыками применения методов мониторинга обменных процессов, методами контроля качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов при возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
3.1.2	-перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою,
3.1.3	-ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
3.1.4	-основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
3.1.5	-надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных
3.1.6	продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
3.1.7	-профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
3.1.8	-современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении
3.1.9	болезней инфекционной этиологии.
3.2	Уметь:
3.2.1	-проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
3.2.2	-проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш внутренних органов животных и птиц;
3.2.3	-отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию;
3.2.4	-проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и
3.2.5	безопасности;
3.2.6	- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного
3.2.7	происхождения и мёда;
3.3	Владеть:
3.3.1	-методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья различного происхождения;
3.3.2	-методиками осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень форм-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1.							
1.1	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/	4	2	ОПК-3.2 ОПК-3.3	ОПК-3 32,У2,В2, 33,У3,В3,	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.2	Ознакомление и изучение различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации,порядок оформления ветеринарной сопроводительной и отчетной документации,Ознакомление и изучение системы ХАССП /Сем зан/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3 31,У1,В1, 32,У2,В2,	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.3	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/	4	12	ОПК-5.2 ОПК-5.3	ОПК-5 32,У2,В2, 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование

1.4	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсаэкспертизы мяса и мясных продуктов /Лек/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.5	Оценка качества животных как сырья мясной промышленности, организация и методика проведения предубойного осмотра животных /Сем зан/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.6	Организация и методика проведения послеубойного осмотра туш и органов, особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственных рынков /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.7	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов /Сем зан/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.9	Методы определения качества мясного сырья, видовые особенности мяса продуктивных животных, определение свежести мяса /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.10	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Л1.1Л2. 1 Э1	
1.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.12	Определения мяса здоровой и больной птицы, Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.13	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Л1.1Л2. 1 Э1	
1.14	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. /Ср/	4	8	ОПК-5.1 ОПК-3.3	ОПК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-3 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание

1.15	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов /Ср/	4	4	ОПК-5.1 ОПК-4.1	ОПК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 31,У1,В1,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.16	Оценка мяса больных и здоровых кроликов. Исследование мяса на трихинеллез. /Ср/	4	4	ОПК-5.1	ОПК-5 31,У1,В1		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.17	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Э1	
1.18	Основные технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.19	Экспертиза солонины, баночных консервов и колбасных изделий. Определение доброкачественности животных жиров /Ср/	4	4	ОПК-5.1 ОПК-4.3	ППК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.20	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий /Ср/	4	16,75	ОПК-5.1 ОПК-4.3	ППК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.21	Производственный ветеринарно-санитарный контроль рыбы /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.22	Органолептическое и лабораторное исследование рыбы /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.23	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Э1	Собесе- до вание
1.24	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях /Лек/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.25	Бактериологическое исследование мяса /Сем зан/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.26	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Э1	Собесе- до вание
1.27	Гигиена производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов /Лек/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Элементы практической подготовки: отработка техники лаб анализа молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов /Сем зан/	4	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2	2	Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание

1.29	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов.молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах. /Ср/	4	22	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.30	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Элементы практической подготовки: отработка приемов ВСЭ меда. /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.33	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных. /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.34	Проработка конспектов лекций /Ср/	4	4				Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.35	Органолептическое и лабораторное исследование мяса диких животных. /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.36	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Ср/	4	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.37	/КРА/	4	0,25				Э1	
1.38	/Конс/	4	2				Э1	
1.39	/Экзамен/	4	9				Э1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект вопросов для собеседования

- 1 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.
- 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.
- 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов
- 5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
- 6 Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
- 7 Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.
- 8 Контроль качества колбасных изделий.
9. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.
- 10 Контроль качества готовых полуфабрикатов.
- 11 Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
- 12 Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
- 13 Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.
- 14 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.
- 15 Оценка качества термической обработки консервов
- 16 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.
- 17 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.
- 18 Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за транспортировке молока на перерабатывающее предприятие.
19. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
21. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке
22. Пороки шкур убойных животных

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

АРМ "СЕЛЭКС"
Офисный пакет LibreOffice
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"
"Консультант Плюс" - законодательство РФ
Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3214	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	стол лабораторный керамогранитный - 8 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 16 шт., боксы алюмин – 20 шт., бюретка - 10 шт., измеритель-регулятор температуры – 1 шт., колба - 8 шт., колба мерная – 4 шт., спиртовка – 3 шт., стаканчик – 20 шт., тигли низ. – 30 шт., холодильник (хим. прибор) – 1 шт., прибор для отмеривания серной кислоты - 1 шт., капельница - 1 шт., капельница шустера - 1 шт., колба Къельдаля - 1 шт., насадки для экстрагирования - 1 шт., цилиндр мерный – 1 шт., штатив для пробирок – 5 шт., эксикатор без крана – 2 шт., штатив лабораторный – 2 шт., Мельница – 1 шт., Термометр – 1 шт., печь муфельная - 1 шт., весы электронные – 1 шт., фотоэлектрометр – 1 шт.,	

		стол СЛ-2К – 1 шт., шкаф витрина – 2 шт., стол для аналит. весов СЛВ -24 К – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., мельница циклон – 1 шт., термостат – 1 шт., стол мойка – 1 шт., аквадистиллятор – 1 шт., шкаф для реактивов – 1 шт.	
3201	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт., стулья – 20 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт.; интерактивная панель Samsung Flip – 1 шт., массажер Gezatone BT-101 с 4-мя насадками – 2шт., микроскоп монокулярный XSP-101 – 1 шт., Сосуд Дьюара – 1 шт., наборы инструментов для акушерства и гинекологии животных.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Уша Б.В, Авылов Ч.К.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник	НИЦ ИНФРА-М, 2023

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Шмат Е.В, Заболотных М.В., Корниенко Е.В.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль: учебное пособие	Омский ГАУ, 2015

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС "Земля знаний"		
----	--------------------	--	--

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--	--	--	--

