

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 26.10.2023 22:53:58  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

«25» сентября 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
профиль – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2020

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939

2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «23» сентября 2020 г. Протокол № 2

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «25» сентября 2020 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «28» сентября 2020 г. Протокол № 1.

Председатель методической комиссии института

Л.Н. Скосырских

**Разработчики:**

Логинов С.В., преподаватель, к. с.-х. н.

**Директор института:**

А.А. Бахарев

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-1</b>	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<b>ИД-6</b> <sub>ПК-1</sub> Проводит производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.	<b>знать:</b> -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях; <b>уметь:</b> -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях; <b>владеть:</b> -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
<b>ПК-6</b>	Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов	<b>ИД-1</b> <sub>ПК-6</sub> Использует современные программные продукты в своей профессиональной деятельности	<b>знать:</b> -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы <b>уметь:</b> -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности <b>владеть:</b> -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть образовательной программы. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре – заочной форме обучения

3. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	42	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	28	8
Семинарского типа	14	6
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	66	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	-
Самостоятельное изучение тем	7	70
Контрольные работы		24
Реферат	26	-
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
<b>Общая трудоемкость часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>зачетных единиц</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на производстве при переработке мяса крупного и мелкого рогатого скота, свинины, мяса птицы, контроль при промысле и переработке мяса диких промысловых животных.
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, при изготовлении мясных полуфабрикатов, в колбасных цехах, в цехах производящих консервы.

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционный ого типа	Семинарс кого типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	14	6	32	52
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	14	8	34	56
	<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>66</b>	<b>108</b>

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционн ого типа	Семинарс кого типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	4	2	46	52
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве, переработке, реализации сырья и готовой продукции	4	4	48	56
3.	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>94</b>	<b>108</b>

#### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на производстве при переработке мяса крупного и мелкого рогатого скота, свинины, мяса птицы, контроль при промысле и переработке мяса диких промысловых животных.	6	2
2.	2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке	8	4

		субпродуктов, при изготовлении мясных полуфабрикатов, в колбасных цехах, в цехах производящих консервы.		
3.	<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>6</b>

#### 4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	33	- 70	тестирование или собеседование
Самостоятельное изучение тем	7		тестирование реферат
Контрольные работы	-	24	защита контрольных работ
Реферат	26	-	защита реферата
всего часов:	66	94	

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы «Сущность, объекты и методы ветеринарного надзора» Никонов А.А., Глазунов Ю.В. Тюмень, 2015. – 30 с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Оценка качества мяса.
2. Определение качества готовой колбасной продукции.
3. Определение свежести говядины, свинины, баранины.
4. Органолептические методы исследования колбасных изделий.
5. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов.
6. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

#### 5.4. Темы рефератов:

1. Определение свежести говядины, свинины, баранины
2. Определение свежести субпродуктов.
3. Пищевые добавки в колбасном производстве.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
6. Правила по технике безопасности при работе на пищевом производстве.
7. Правила по технике безопасности при работе в экспертной лаборатории.
8. Химические исследования мясных консервов.

**6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций**

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
<b>ПК-1</b>	<b>ИД-6<sub>ПК-1</sub></b> Проводит производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.	<b>знать:</b> -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях; <b>уметь:</b> -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях; <b>владеть:</b> -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	Зачетный билет, тест, вопросы к защите реферата
<b>ПК-6</b>	<b>ИД-1<sub>ПК-6</sub></b> Использует современные программные продукты в своей профессиональной деятельности	<b>знать:</b> -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы <b>уметь:</b> -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности <b>владеть:</b> -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Зачетный билет, тест, вопросы к защите реферата

## 6.2. Шкалы оценивания

### Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

## 6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

### 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

#### а) основная литература

1. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

#### б) дополнительная литература

1. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с. (25 экз.).



2. Государственный контроль таможенными органами в пунктах пропуска [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Н. Афонин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 336 с. — 978-5-4377-0031-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40945.html>.
3. Иванова Е.В. Предпринимательское право / Е.В. Иванова. - М.: Издательство Юрайт, 2013. - 267 с. - Серия: Бакалавр. Базовый курс. (15 экз.).
4. Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела: Учебное пособие.-СПб.: Лань, 2013.- 288с. ( 5 экз.).
5. Никитин И.Н. Практикум по организации ветеринарного дела и предпринимательству: учебное пособие.- М.: КолосС, 2007.-311с. (30 экз.).
6. Никитин И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник/ Никитин И.Н., Апалькин В.А. – М.: КолосС, 2007.-368с. (29 экз.).
7. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебник / И. Н. Никитин. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 288 с. – Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/5847#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/5847#book_name).
8. Серёгин И.Г., Уша Б.В. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров: учебное пособие.-СПб.: ООО «Квадро», 2018.-511с. (6 экз.).

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

Специальные информационно-поисковые системы:

1. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) (Научная электронная библиотека)
2. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Научная электронная библиотека)

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Учебно-методические рекомендации для самостоятельной работы «Сущность, объекты и методы ветеринарного надзора» Никонов А.А., Глазунов Ю.В. Тюмень, 2015. – 30 с.

## **10. Перечень информационных технологий**

1. ИСС «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для материально-технического обеспечения дисциплины «История ветеринарии» используется: специализированная аудитория с ПК и компьютерным проектором; набор мультимедийных презентаций, отражающих основные этапы развития ветеринарной деятельности в России и зарубежом; библиотека ГАУ СЗ

## **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование

версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы невизуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**  
для направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: преподаватель, канд. с.-х. н. Логинов С.В.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 1 от «25» 09 2020 г.

Заведующий кафедрой



В.Н. Домацкий

Тюмень, 2020

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие  
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)**

Компетенция	Вопросы
<p><b>ПК-1</b></p> <p>Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p><b>1.1. знать:</b> -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.</li> <li>2. Система ХАССП.</li> <li>3. Оценка качества туш убойных животных.</li> <li>4. Оценка качества тушек птицы.</li> <li>5. Оценка качества тушек кроликов и нутрий.</li> <li>6. Определение свежести говядины, свинины, баранины.</li> <li>7. Определение свежести замороженного мяса при холодильном хранении.</li> <li>8. Определение свежести мяса птицы и кроликов.</li> <li>9. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве.</li> <li>10. Органолептические методы исследования колбасных изделий.</li> <li>11. Химические методы исследования колбасных изделий.</li> <li>12. Биохимические методы исследования колбасных изделий.</li> <li>13. Исследование рассолов.</li> <li>14. Дефекты и пороки колбасных изделий.</li> <li>15. Требования к сырью, таре и готовой продукции в консервном производстве.</li> <li>16. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов.</li> <li>17. Определение состояния тары.</li> <li>18. Органолептические исследования мясных консервов.</li> <li>19. Химические исследования мясных консервов.</li> <li>20. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории</li> <li>21. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</li> </ol> <p><b>1.2. уметь:</b> - проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях;</p> <p><b>1.3. владеть:</b> - методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>20. Оформление документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям</li> <li>21. Оформление документов об обезвреживании (обеззараживании) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>22. Оформление документов об утилизации или уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ol>

	<p>Задание 1. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией.</p> <p>Задание 2. Как поступить с партией животных, если в день уоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела.</p> <p>Задание 3. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек.</p> <p>Задание 4. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции.</p> <p>Задание 5. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, что несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса.</p>
<p><b>ПК-6</b></p> <p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>-современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ФГИС Меркурий. Хозяйствующий субъект.</li> <li>2. ФГИС Меркурий. Транзакция. ВСД.</li> <li>3. ФГИС Меркурий. Общий алгоритм работы в системе.</li> <li>4. Подсистемы ФГИС Аргус.</li> <li>5. Подсистема Хозяйствующего субъекта. Общие сведения.</li> <li>6. Программа ОТТ, основные функции.</li> <li>7. Программный комплекс Племенной учет в хозяйствах (свиноводство), основные функции.</li> <li>8. Селекционно-информационный фильтр.</li> <li>9. Программный комплекс Porcitec Studio.</li> <li>10. Программный комплекс WinPig.</li> </ol> <p><b>уметь:</b></p> <p>-использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подсистема Ветеринарного управления. Общие сведения.</li> <li>2. Подсистема Управления ветеринарного надзора. Общие сведения.</li> <li>3. Подсистема Главного управления ветеринарии страны СНГ. Общие сведения.</li> <li>4. Подсистема Территориального управления. Общие сведения.</li> <li>5. Подсистема Пограничного ветеринарного контрольного пункта.</li> </ol> <p><b>владеть:</b></p> <p>-навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

	<p>Задача 1. Груз с продукцией животного происхождения из республики Беларусь поступил на границу РФ. Какой программный комплекс нужен для оформления груза и какие дальнейшие действия.</p> <p>Задача 2. Мясоперерабатывающее предприятие отправляет груз покупателю. Какой компонент ВетИСа необходимо использовать для оформления ВСД.</p> <p>Задача 3. ООО «Дружба» открывает площадку под реализацию продукции животного происхождения. Какой компонент необходимо использовать для создания поднадзорного объекта и какие их дальнейшие действия.</p>
--	---

### Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней животных

Учебная дисциплина: **«Производственный ветеринарный контроль»**

По направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

#### Зачетный билет № 1

1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
2. Оценка качества тушек птицы.
3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией.

Составил: Логинов С.В./ \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н./ \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
<b>зачтено</b>	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.

**не зачтено**

Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

## **2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)**

### ***ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований***

2.1. знать:- -порядок проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях;

1. Мясо с DFD-пороком имеет рН.
2. Для лабораторных анализов берут среднюю пробу жира массой.
3. Герметичность банок проверяют погружая консервы в горячую (80 – 85 °С) воду.
4. Температуру в толще мышц бедренной части туши измеряют на глубине.
5. Для органолептических испытаний колбасных изделий берут разовые пробы общей массой.
6. Для химических исследований колбасных изделий берут разовые пробы общей массой.
7. Для микробиологических исследований колбасных изделий отбирают не менее.
8. Для контроля внешнего вида колбасного изделия формируют выборку в размере.
9. Органолептический контроль колбасных изделий осуществляется в соответствии с.
10. Определение показателей качества разрезанного продукта проводят в следующей последовательности.
11. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь консистенцию.
12. Сырокопченые и сыровяленые колбасы должны иметь консистенцию.

2.2. уметь: -проводить производственно-ветеринарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях;

1. Степень свежести субпродуктов определяют.
2. Печень в начальной стадии порчи преобращает.

3. Испорченная печень имеет.
4. Почка подозрительной свежести имеет.
5. У несвежих почек цвет.
6. Мозги в начальной стадии порчи приобретают цвет.
7. Испорченные мозги на разрезе.
8. Вымя подозрительной свежести покрыто.
9. У испорченного вымени цвет поверхностной корочки.
10. Рубцы в начальной стадии порчи.
11. Легкие подозрительной свежести имеют.
12. Цвет у несвежих легких.
13. Субпродукты быстро портятся при.
14. Субпродукты, оставленные на сутки в необработанном виде.
15. Объектами входного контроля являются.
16. Мясо PSE со значением pH 5,5 включительно имеет цвет.
17. документы о соответствии мяса ветеринарно-санитарным требованиям включают

2.3. владеть: -методиками проведения производственно-ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

1. От всей поверхности туши общая площадь забеловки, в зависимости от упитанности, для крупного рогатого скота составляет.
2. Продолжительность обескровливания свиней.
3. Дезинфекцию на скотобазе и в цехе предубойной выдержки животных проводят.
4. При обработке свиных туш без съёмки шкур температуру шпарки составляет
5. Извлечение внутренних органов после обескровливания туш свиней и мелкого рогатого скота должна производиться не позднее, чем.
6. Убойный выход субпродуктов по отношению к массе туши в среднем составляет у крупного рогатого скота около
7. Журнал ветеринарного осмотра животных на скотобазе мясокомбината.
8. Для лабораторных анализов берут среднюю пробу жира массой.
9. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки.
10. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на.



11. При отсутствии санитарной бойни (камеры) убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота.

12. В состав базы предубойного содержания скота не входит.

**ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов:**

1. Что входит в общий алгоритм работы в ФГИС «Меркурий»

2. Какой подсистемы нет в компоненте Аргус

3. Какие основные действия хозяйствующий субъект может выполнять в системе ВетИС.Паспорт

4. Реестром хозяйствующих субъектов и площадок является

5. Регистрация в системе «Цербер» обязательна для

6. Программное обеспечение для регистрации и управления базами данных по свиньям, созданное в Великобритании.

7. Программа, позволяющая рассчитывать и анализировать степень инбридинга каждого животного.

8. Программа, позволяющая проводить разносторонний анализ данных накопленных в базах данных программ «СЕЛЭКС», «Картотека Быков», «БУСП», «ОТТ».

9. В какой программе основным выходным документом является экстерьерный профиль быка-производителя.

10. Программный продукт, используемый в ветеринарии.

### **Процедура оценивания**

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

<b>% выполнения задания</b>	<b>Результат</b>
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

#### **3.1 Комплект заданий для контрольной работы**

##### **Вариант 1**

Задание 1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 2. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках

Задание 3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

##### **Вариант 2**

Задание 1. Система ХАССП

Задание 2. Нормативно-техническая документация при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля

Задание 3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

##### **Вариант 3**

Задание 1. Оценка качества туш убойных животных

Задание 2. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках

Задание 3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

##### **Вариант 4**

Задание 1. Определение свежести говядины, свинины, баранины

Задание 2. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 3. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?

##### **Вариант 5**

Задание 1. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве

Задание 2. Оценка качества тушек кроликов и нутрий.

Задание 3. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

##### **Вариант 6**

Задание 1. Биохимические методы исследования колбасных изделий

Задание 2. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 3. На многих боенских предприятиях используют метод быстрого замораживания мяса. Для чего это делается?

##### **Вариант 7**

Задание 1. Дефекты и пороки колбасных изделий

Задание 2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях

Задание 3. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината авто- транспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?

#### **Вариант 8**

Задание 1. Требования к сырью, таре и готовой продукции в консервном производстве

Задание 2. Химические методы исследования колбасных изделий.

Задание 3. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?

#### **Вариант 9**

Задание 1. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов

Задание 2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных

Задание 3. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

#### **Вариант 10**

Задание 1. Органолептические исследования мясных консервов

Задание 2. Химические методы исследования колбасных изделий.

Задание 3. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

#### **Вариант 11**

Задание 1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий

Задание 2. Биохимические методы исследования колбасных изделий

Задание 3. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?

#### **Вопросы к защите контрольной работы**

1. Что понимают под производственным ветеринарно-санитарным надзором?
2. Дефекты и пороки колбасных изделий.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
4. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов.

#### **Процедура оценивания контрольных работ**

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Студент самостоятельно выбирает номер варианта контрольной работы, в котором содержится 3 вопроса по разным разделам и темам дисциплины.

В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи, требующие, например, графического описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;

- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опуски, допущенные по невнимательности).

#### **Критерии оценки:**

- **оценка «Зачёт»** выставляется студенту, в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе. Студент владеет знаниями по изучаемой дисциплине: Закон РФ «О ветеринарии», организацию ветеринарного дела, ветеринарный учет и отчетность, ветеринарное делопроизводство, ветеринарный надзор, оформление ветеринарных сопроводительных документов, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

- **оценка «Незачёт»** выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. Также, если обучающийся не имеет даже частичного представления о Законе РФ «О ветеринарии», организации ветеринарного дела, ветеринарном учет и отчетности, ветеринарном делопроизводстве, ветеринарном надзоре, оформлении ветеринарных сопроводительных документов, ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.

### **3.2 Темы рефератов**

1. Определение свежести говядины, свинины, баранины
2. Определение свежести субпродуктов.
3. Пищевые добавки в колбасном производстве.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.
6. Правила по технике безопасности при работе на пищевом производстве.
7. Правила по технике безопасности при работе в экспертной лаборатории.
8. Химические исследования мясных консервов.

#### **Вопросы к защите реферата**

1. Показатели свежести мяса.
2. Признаки недоброкачественного мяса .
3. Виды пищевых добавок в колбасном производстве.
4. Виды брака консервов.

#### **Процедура оценивания реферата.**

Тема реферата выбирается каждым обучающимся самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Обучающийся готовит реферат и его презентацию.

Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

#### **Критерии оценивания**

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.