

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:53:02
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»
Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой
продукции

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника - бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- - Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства высшего образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд.вет.наук, доцент Зайцева А.А.. _____

канд.вет.наук, доцент Пащенко О.А _____

канд.вет.наук, доцент Коновалова О.В. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023).

Заведующий кафедрой _____ **(Бордюгова С.С.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **Л.Ю. Нестерова**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются организация производственного контроля за обеспечением безопасности или безвредности для здоровья и жизни человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления и обеспечения выпуска в реализацию доброкачественной и безопасной продукции, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия населения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к *базовой* части. Дисциплина обеспечивает расширение и углубление знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в ходе изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Санитарно-токсикологическая экспертиза», «Технология молока и молочных продуктов» и является основой для изучения следующих дисциплин: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства», «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК -1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	ПК-1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		ПК-1.2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		ПК-1.3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
ПК 3	Способен производить предубойный и послеубойный ветери-	ПК-3.1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Знать: методику проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве. Проводить профилактические

	нарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья	состояния их здоровья	мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами. Владеть: грамотно и профессионально проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья
		ПК-3.2 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
		ПК-3.3 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Знать: методику отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Уметь: грамотно и профессионально проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Владеть: профессиональными навыками проведения отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения	
	всего зач.ед./часов	7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	2/72	2/72
Аудиторная работа:	24	24
- лекционные занятия	12	12
- практические (семинарские) занятия	-	-
- лабораторные работы	12	12
- предэкзаменационные консультации		
Самостоятельная работа обучающихся, часов	48	48
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения	12	-	12	48
1.	Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Цели и задачи предмета. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	-	2	8
2.	Тема 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.	2	-	-	8
3.	Тема 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.	2	-	2	8

4.	Тема 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.	2	-	2	8
5.	Тема 5. Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.	2	-	2	8
6.	Тема 6. Правила ветеринарно-санитарного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях.	2	-	2	8
Всего		12	-	12	48

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения

Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Цели и задачи предмета. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

- 1.1. Понятие «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (ПВК).
- 1.2. Цели и задачи предмета.
- 1.3. Объекты и состав ПВК.
- 1.4. Обязанности специалистов ПВК.
- 1.5. Ветеринарно-санитарные правила для мясоперерабатывающих предприятий
- 1.6. Общие положения
- 1.7. Требования к территории предприятия
- 1.8. Требования к производственным и вспомогательным помещениям предприятия

Тема 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.

- 2.1. Контроль технологических процессов на всех этапах изготовления колбасных изделий.
- 2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Тема 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

- 3.1. Ветеринарный контроль при производстве мясных консервов.
- 3.2. Пороки мясных консервов.

Тема 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.

- 4.1. Ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия.
- 4.2. Ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия.
- 4.3. Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия.
- 4.4. Признаки по которым сортируют больную птицу при ее приемке на птицеперерабатывающем предприятии.
- 4.5. Ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабатывающего предприятия.
- 4.6. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам переработки птицы.
- 4.7. Технологические операции при переработке птицы подлежащие производственному ветеринарно-санитарному контролю.
- 4.8. Организация и порядок проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы.
- 4.9. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.

Тема 5. Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.

- 5.1. Ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм.
- 5.2. Ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме.
- 5.3. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока. Параметры контролируемые при ветеринарно-санитарном контроле первичной обработки молока на ферме.
- 5.4. Основные правила личной гигиены для работников молочных ферм. Основные ветеринарно-санитарные требования к размещению зданий и сооружений на территории молочных комплексов.
- 5.5. Основные ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов.
- 5.6. Требования предъявляемые к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса.
- 5.7. Осуществление производственного ветеринарно-санитарный контроля условий содержания животных в помещениях молочного комплекса.
- 5.8. Ветеринарные и санитарные объекты на молочном комплексе.
- 5.9. Основные ветеринарные требования к кормлению, поению, пастбищному содержанию животных, принадлежащих молочному комплексу.

5.10. Организация ветеринарно-санитарного контроля при отборе и завозе животных на комплексы, контроля за состоянием их здоровья.

5.11. Осуществление ветеринарно-санитарный контроль за состоянием доильного оборудования.

5.12. Осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за обработкой вымени и дойкой коров. Периодичность осуществления контроля дезинфекции спецодежды и обуви работников комплексов, соблюдения ими правил личной гигиены.

Тема 6 Правила ветеринарно-санитарного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях

6.1. Общие положения

6.2. Требования к планировке предприятия

6.3. Требования к производственным помещениям предприятия

6.4. Требования к содержанию территории и производственных помещений на предприятии

6.5. Требования к оборудованию, инвентарю и таре на предприятии

6.6. Требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии

6.7. Требования к рыбоприемным и рыборазделочным цехам на предприятии

6.8. Требования к обработке рыбы холодом на предприятии

6.9. Требования к производству соленой продукции на предприятии

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	12	-
1.	Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Цели и задачи предмета. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	-
2.	Тема 2. Производственный ветеринарно- санитарный контроль колбасного производства.	2	-
3.	Тема 3. Производственный ветеринарно- санитарный контроль в цехах консервного производства.	2	-
4.	Тема 4 Производственный ветеринарно- санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.	2	-
5.	Тема 5. Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.	2	-
6.	Тема 6. Правила ветеринарно-санитарного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях.	2	-
	Всего	12	-

4.4. Перечень тем практических занятий. Не предусмотрены

4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	12	-
1.	Тема 1. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	-
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.	2	-
3.	Тема 3. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.	2	-
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования к доильно-молочному оборудованию.	2	-
5.	Тема 5. Требования к пресервному производству на предприятии	2	-
6.	Тема 6. Требования к продаже продукции животного и растительного происхождения.	2	-
	Всего	12	-

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ и иных видов индивидуальных работ

Не предусмотрено

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.			48	-
1.	Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Методические рекомендации к лабораторным занятиям и самостоятельной работе по	8	-

	Цели и задачи предмета. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.	«Ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясоперерабатывающей промышленности» (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины).		
2.	Тема 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.	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.	8	
3.	Тема 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с.	8	
4.	Тема 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с.	8	-
5.	Тема 5. Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.	Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015.	8	-
6.	Тема 6. Правила ветеринарно-санитарного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях.	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015.	8	-
Всего			48	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих	Мастер класс	2
2.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабатывающего предприятия.	Дискуссии	2
3.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарный контроль лечебно-профилактических мероприятий в рыбоводных хозяйствах.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Лабораторные занятия	Разрешительные документы выдаваемые владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, срок их действия.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / составители М. Ю. Якубовская, Л. В. Малахова. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252347 (дата обращения: 15.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
3.	Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123335 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	СерEGIN И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / СерEGIN И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.03.2023)
3.	Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90721 (дата обращения: 15.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5.	СерEGIN, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. СерEGIN, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/49920 (дата обращения: 21.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/ .	
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsb.ru	
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name	

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям и самостоятельной работе по «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясоперерабатывающей промышленности» (для студентов и

	магистрантов факультета ветеринарной медицины)/ Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021 - 38 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям и самостоятельной работе по «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий молокоперерабатывающей промышленности» (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины).- Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 38 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№п/п	Название интернет-ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского.	http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ;	
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ;	
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ;	
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.	Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ;	
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015.	Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps ;	
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ;	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Лабораторные	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП.
2.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика
3.	Основные положения серии стандартов ISO 9000. Основные положения серии стандартов ISO 22000.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	- учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Ветеринарная санитария на предприятии, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано	

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных пунктов	Подпись заведующего кафедрой

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК -1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	ПК-1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет
		ПК-1.2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов,	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы			
		ПК-1.3 Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет
ПК 3	Способен производить предубойный и послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) живот- ных в боенс- ких организа- циях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молоч- ной продук-	ПК-3.1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет
		ПК-3.2 Проведение ветеринарно- санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевое мясного сырья, мясной продукции для	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно- санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет
		ПК-3.3 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: профессиональными навыками проведения отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения.	Практические задания	Зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК 1. Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Тестовые задания закрытого типа

1. Нутровки туш – это...(выберите один вариант ответа)

- а) процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
- б) процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распилением грудной кости
- в) процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распилением грудной кости
- г) процесс снятия шкуры

2. Крупон – это...(выберите один вариант ответа)

- а) подчревная часть шкуры
- б) заболевания свиней
- в) свиная вырезка
- г) спинно - боковая часть шкуры свиней

3. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах...(выберите один вариант ответа)

- а) туберкулез, актиномикоз
- б) эхинококкоз
- в) гиподерматоз
- г) гастроэнтерит

4. Для диагностики заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота...(выберите один вариант ответа)

- а) абсцесс
- б) цистицеркоз
- в) эхинококкоз

- г) лимфаденит
 5. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики...(выберите один вариант ответа)
 а) туберкулеза
 б) сапа
 в) бешенства
 г) пошлине

Ключи

1.	в
2.	г
3.	а
4.	б
5.	б

6. Установите правильную последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере крупного рогатого скота ...(выберите один вариант ответа)

- а) внутренние органы
 б) туши
 в) финальная точка
 г) головы

Ключи: г, а, б, в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что изучает производственный ветеринарно-санитарный контроль.
2. Назначение предприятий по переработке убойных животных.
3. Основные технологические процессы убоя животных.
4. Организация послеубойной ВСЭ.
5. Методы проведения ВСЭ.

Ключи

1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль — это дисциплина, которая готовит ветеринарно-санитарных экспертов, владеющих теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.
2.	Мясокомбинаты, бойни, убойно-санитарный пункт, полевой убойный пункт
3.	1. Оглушение. 2. Обескровливание и сбор крови. 3. Обработка туши. 4. Нутровка. 5. Распиловка. 6.Туалет туши и определение категории упитанности.
4.	На предприятиях с конвейерной системой предусмотрены места (точки) проведения ВСЭ. На современных предприятиях оборудованы три конвейера: 1-для крупных животных; 2-для свиней; 3 - для МРС. Для КРС 4 точки проведения ВСЭ. Для свиней 5 точек проведения ВСЭ. Для МРС 3 точки проведения ВСЭ.
5.	Основной метод – органолептический. Дополнительные методы: бактериологическое исследования; гистологическое исследование; химико-токсикологическое исследование; физико-химическое исследование. Результат дополнительного исследования – экспертиза.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?
3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?
4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
----	--

2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50% водным раствором глицерина. 2. обработка 5% раствором едкого калия. 3. обработка 10% раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5% раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см ² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	1. Проводит осмотр транспортного средства. 2. Выдать ветеринарные документы 3. Проводит поголовный клинический осмотр. 4. Следит за погрузкой животных.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всз проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

- Диетические яйца имеют...(выберите один вариант ответа)
 - воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение;
 - воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение;
 - воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение;
 - воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может менять положение
- Массовую долю белка в молоке определяют с помощью...(выберите один вариант ответа)
 - Рефрактометрического метода;
 - метода формольного титрования;
 - Титрометрического метода;
 - кислотного метода.
- Обеспечивает молочнокислое брожение компонент молока...(выберите один вариант ответа)
 - фруктоза;
 - лактоза
 - галактоза;
 - Манноза.
- Определение понятия «диастазное число» меда...(выберите один вариант ответа)
 - показатель, характеризующий активность фермента (альфа-амилазы) и измеряется в единицах Гете;
 - показатель, характеризующий вещество, образующееся при нагревании меда при температуре выше 40 °С или длительного его хранения;
 - показатель, характеризующий уровень содержания свободной аминокислоты, которая попадает в мед с нектара цветов;
 - показатель, характеризующий уровень содержания пыльцевых зерен преимущественно одного вида растений.
- Молоко от клинически больных лейкозом коров...(выберите один вариант ответа)
 - пастеризуют или кипятят и сдают на молокозавод;
 - запрещается употреблять людям и скармливать животным;
 - уничтожают после обеззараживания;
 - обеззараживают кипячением и используют в корм животным.

Ключи

1.	б
2.	б
3.	б
4.	а
5.	в
6.	б

6. Установите правильную последовательность определения органолептических показателей молока...(выберите один вариант ответа)

- запах

- б) цвет
в) наличие пороков
г) консистенцию
Ключи: б, а, г, в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Как поступить с молоком, полученным от серонегативных по лейкозу коров, которые содержатся отдельно от серопозитивного поголовья на неблагополучной ферме?
2. Что включает первичная обработка молока на фермах?
3. Описать основные этапы производства пастеризованного молока.
4. Дайте определение понятия «медовая падь».
5. В зависимости от свертывания молока при помощи каких методов получают творог?

Ключи

1.	Молоко можно сдавать на молокоперерабатывающие предприятия без предварительной пастеризации
2.	Очистка молока от механических примесей Известны два способа очистки: фильтровальный и центробежный. При доении коров в условиях небольших фермерских хозяйств фильтрацию проводят, как правило, вручную при переливании молока из доильного ведра во фляги с помощью марлевых, вафельных, фланелевых фильтров или лавсановой ткани. Молоко фильтруется через марлю в четыре-шесть слоев, тканевые или лавсановые фильтры - в два слоя. Центробежный способ базируется на использовании сепараторов-молокоочистителей, в которых под действием центробежной силы, развиваемой барабаном, происходит разделение молока и механических примесей. Охлаждение и хранение молока В последнее время для охлаждения и временного хранения молока в фермерских хозяйствах все большее применение находят танки-охладители молока ТОМ вместимостью 1200, 1600 и 2000 л.
3.	Молоко пастеризованное питьевое производится следующим образом: приемка молока и оценка его качества, очистка молока и охлаждение, нормализация по содержанию жира, подогрев и гомогенизация, пастеризация молока, охлаждение, фасование в тару, укупорка и маркировка тары, хранение и транспортирование готовой продукции.
4.	«Медовая падь» - это сладкая густая жидкость, которую выделяют тля и другие мелкие насекомые, обитающие на растениях и потребляют их сок
5.	В зависимости от свертывания молока творог получают при помощи двух методов: 1. Кислотный (кислотная коагуляция белков) - получение творога молочнокислым брожением; 2. Кисотно-сычужный (кисотно-сычужная коагуляция белков) – кроме закваски вносят хлористый кальций и сычужный фермент.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Практические задания:

1. При контрольной дойке у коровы был обнаружен мастит двух четвертей вымени. Как поступить с таким молоком?
2. Ферма является неблагополучной по лейкозу. Опишите, как поступать с молоком от серонегативных по лейкозу коров с этой фермы.
3. На рынок поступил мед. Ветеринарно-санитарному эксперту необходимо определить консистенцию меда.
4. В продаже в супермаркете йогурт в стеклянной банке и бутылке. Как объяснить покупателю, есть ли отличия при производстве этих йогуртов.
5. На рынок для продажи поступил мед в оцинкованной таре. Ветеринарно-санитарный эксперт не допустил мед к реализации. Укажите причину

Ключи

1.	Молоко, полученное из четвертей вымени, пораженных клиническим маститом: пастеризуют при 70 ° С в течение 20 мин. и сдают на молокозавод или скармливают животным
2.	Молоко, полученное от серонегативных по лейкозу коров, которые содержатся отдельно от серопозитивного поголовья на неблагополучной ферме можно сдавать на молокоперерабатывающие предприятия без предварительной пастеризации
3.	Жидкий мед - на шпателе небольшое количество меда, который стекает мелкими, частыми каплями. Редкая консистенция характерна для акациевого, клеверного меда и при содержании воды более 21%; Вязкий мед - на шпателе значительное количество меда стекает большими, редкими, вытянутыми каплями. Вязущая консистенция свойственна цветочному меду большинства видов; Сильно вязкий мед - на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи. Очень

	вязкая консистенция характерна для падевого меда и цветочного в процессе кристаллизации; Густая консистенция - шпатель погружается в мед с натиском.
4.	При термостатном способе производства кисломолочной продукции созревание продукта проходит в упаковке. Молочный сгусток формируется внутри и доходит до потребителя в первозданном виде. При резервуарном способе сквашивание происходит в огромных промышленных резервуарах. Продукт постоянно перемешивается и сгусток нарушается.
5.	Нельзя фасовать (и хранить) мед в тару медную, оцинкованную и из черного железа, так как с этими материалами кислоты меда образуют ядовитые, извращающие его окраску и вкус соли. Тара для упаковки меда может быть деревянной (бочки изготовлены из бука, березы, вербы, липы, осины и ольхи с парафинированной поверхностью внутри или с пленочными мешками-вкладышами, ящики), металлической (фляги, бидоны), стеклянной, полимерной (разрешение Министерством здравоохранения РФ к использованию в пищевой промышленности). В правильно подобранной таре мед хранится от одного до трех лет при соблюдении режима хранения.

ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Тестовые задания закрытого типа

- К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся...(выберите один вариант ответа)
 - простейшие
 - скребни
 - грибы
 - плесень
- Микрофлора охлажденной рыбы представлена бактериями родов...(выберите один вариант ответа)
 - Escherichia
 - Staphylococcus
 - Pseudomonas
 - Proteus
- Рост большинства микроорганизмов можно предотвратить применением...(выберите один вариант ответа)
 - консервантов
 - подогревом
 - нельзя предотвратить
 - охлаждением
- При бактериологическом исследовании в мазках мышц рыбы сомнительной свежести видны...(выберите один вариант ответа)
 - 3–4 кокков и палочек
 - 30–50 кокков и палочек
 - 60–70 кокков и палочек
 - 80–100 кокков и палочек
- Палочка ботулизма развивается...(выберите один вариант ответа)
 - в анаэробных условиях
 - в аэробных условиях
 - не имеет значения
 - в стерильных условиях

Ключи

1.	в
2.	а
3.	а
4.	б
5.	а

6. Установите правильную последовательность исследования мяса рыбы в реакции на пероксидазу...(выберите один вариант ответа)

- вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани,
- содержание пробирки взбалтывают,
- вносят 2 капли 1% раствора перекиси водорода,
- оценить цвет смеси
- вносят 5 капель 0,2 % спиртового раствора бензидина,

Ключи: а, д, б, в, г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Что считается партией живой рыбы или морепродуктов?
- Какой документ оформляется на рыбу, предназначенную для разведения?
- Кто проводит утилизацию или уничтожение недоброкачественной продукции на продовольственных рынках?
- Чем характеризуется порок рыбы “Затяжка”?
- Почему икра осетровых рыб хранится лучше?

Ключи

1.	Партией живой рыбы или морепродуктов считается одновременно выловленная из одного хозяйства (водоема), добытая из моря одним судном, заготовленная и складываемая в определенное место, переработанная за смену или определенное время и складываемая на хранение, которая транспортируется одним видом транспорта и отправленная для реализации потребителям и корм животным по одному ветеринарному свидетельству.
2.	На рыбу, предназначенную для разведения, оформляется ветеринарное свидетельство (форма №1).
3.	Утилизацию или уничтожение недоброкачественной продукции на продовольственных рынках проводит администрация рынка, а в местах вылова - администрация хозяйства с соблюдением ветеринарно-санитарных требований и под контролем государственной службы ветеринарной медицины, о чем составляется акт.
4.	“Затяжка” – специфический запах, который возникает в местах механического повреждения рыбы. При этом цвет мяса изменяется от легкого покраснения до темно бурой окраски.
5.	Икра осетровых рыб имеет три оболочки.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Практические задания:

1. Провести бактериоскопию мазков отпечатков мяса рыбы.
2. В лабораторию ВСЭ поступила икра, которая хранится в протекающих бочках, по краям сухая, покрытая плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), икринки расплавлены, в массе своей икра тоже расплавлена. Действия ветсанэксперта.

3. Провести исследование рыбы на свежесть люминесцентно-спектральным анализом
4. Санитарная оценка рыбы при оспе.
5. Санитарная оценка рыбы при язвенной болезни судака

Ключи

1.	На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка: один с поверхностных слоев мышц, размещенных под кожей, второй – с мышечной ткани глубоких слоев, которые находятся около позвоночника. Готовые препараты красят простым методом. Под микроскопом подсчитывают среднее количество микроорганизмов в одном поле зрения.
2.	Зернистая икра с кислотным числом выше 3,1 считается непригодной для употребления, а при кислотном числе от 1 до 3,1 - менее ценной в пищевом отношении. Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окисленного жира, в еду непригодна, она может стать причиной расстройства желудочно-кишечного тракта у людей. Выбракованную икру по решению лаборатории ветеринарной медицины скормливают животным.
3.	Исследуют под люминесцентным микроскопом непосредственно кусочки глубоких слоев спинных мышц. Под действием ультрафиолетового луча при длине волны 360-370 нм мышечная ткань только что забитой рыбы флюоресцирует синим голубым цветом, а капельки крови дают темно-коричневую окраску. При хранении рыбы без воды в течение 10 час. при комнатной температуре (+12, +20°C) окраска мышечной ткани и крови приобретает более интенсивный оттенок. У рыб сомнительной свежести мышцы светятся тускло-синеватым цветом с фиолетовым оттенком или серо синеватым цветом со слабым желтоватым оттенком. Кровь флюоресцирует светло-коричневым цветом. Мясо несвежей рыбы светится тускло, синим голубым цветом с желто-зеленоватым оттенком. Кровь имеет оранжевое свечение.
4.	При незначительном поражении участков кожи после зачистки направляют на консервы. При наличии резко выраженных признаков болезни - техническая утилизация.
5.	при незначительном поражении реализация без ограничения; при обнаружении поражений на отдельных участках тела после зачистки направляют на консервы или проварку; при обширных поражениях - техническая утилизация

ПК 3. Способен производить предубойный и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья

ПК.3.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

Тестовые задания закрытого типа

1. Карантинное отделение предназначено для ... (выберите один вариант ответа)
 - а) содержания больных животных
 - б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств
 - в) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
 - г) предубойного содержания
2. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу ... (выберите один вариант ответа)
 - а) 15 %
 - б) 10 %
 - в) 20 %
 - г) 100 %
3. Общие требования к забою животных ... (выберите один вариант ответа)
 - а) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания

- б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, которые проводят забой
г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
4. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят ...(выберите один вариант ответа)
а) в изоляторе
б) в карантинном отделении
в) на скотосырьевой базе
г) на санитарной бойне
5. Направляют на санитарную бойню животных ...(выберите один вариант ответа)
а) без документов
б) которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
в) которые содержались в карантинном помещении
г) худых животных
- Ключи

1.	в
2.	б
3.	г
4.	а
5.	а

6. Установите правильную последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней ...(выберите один вариант ответа)
а) осмотр внутренних органов
б) осмотр голов
в) осмотр туш с обязательной трихинеллоскопией
г) осмотр подчелюстных и заглоточных лимфатических узлов, миндалин (осмотр подчелюстного пространства) на сибирскую язву
д) финальная
- Ключи: г, б, а, в, д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Опишите послеубойный осмотр селезенки.
- Что осматривает врач ветеринарной медицины на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?
- От туш каких домашних животных отбирают пробы для исследования на трихинеллез?
- Что такое партия скота, как она формируется?
- В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?

Ключи

1.	при послеубойном осмотре селезенку осматривают внешне, пальпируют, разрезают вдоль, при необходимости делают мазки-отпечатки, которые окрашивают и микроскопируют для обнаружения возбудителя сибирской язвы
2.	подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
3.	для исследования на трихинеллез пробы отбирают от туш свиней и лошадей
4.	партия скота – это группа животных, сформированных по полу, возрасту и упитанности, направляемых на убой
5.	животные подлежат убою только на санитарной бойне положительно реагирующие на туберкулез, бруцеллез, лейкоз, лептоспироз

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

Практические задания:

- При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?
- На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
- При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?
- При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.
- На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпаниии. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?

Ключи

1.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.
2.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный.

	если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
3.	Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
4.	Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.
5.	Мясо может быть использовано только на промпереработку

ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Тестовые задания закрытого типа

1. Размеры и форма лимфоузлов лошадей ... (выберите один вариант ответа)
 - а) 3 мм - 30 см, группы пакетов по 20-40, округлые, бобовидные, подковообразные
 - б) 3 мм - 35 см, сплошные, одиночные
 - в) 5 мм - 25 см, часть сплошных, часть состоит из долек
 - г) до 2 см, сплошные
2. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах ... (выберите один вариант ответа)
 - а) туберкулез, актиномикоз
 - б) эхинококкоз
 - в) гиподерматоз
 - г) гастроэнтерит
3. Для диагностики заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота... (выберите один вариант ответа)
 - а) абсцесс
 - б) цистицеркоз
 - в) эхинококкоз
 - г) лимфаденит
4. При проведении послеубойного ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают лоханку, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости... (выберите один вариант ответа)
 - а) легкие
 - б) печень
 - в) почки
 - г) селезенку
5. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвечиваются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) мясо старых животных
 - б) мясо больных животных
 - в) мясо от здоровых животных
 - г) мясо от животных, забитых в агональном состоянии

Ключи

1.	а
2.	а
3.	б
4.	в
5.	в

6. Установите правильную последовательность проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии ... (выберите один вариант ответа)

- а) легкие
- б) селезенка
- в) голова
- г) печень
- д) желудочно-кишечный тракт
- е) почки
- ж) туша
- з) вымя (семенники), матка

Ключи: в, б, а, г, е, д, з, ж

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- 1.Перечислите основные технологические процессы убоя животных.
- 2.Какими способами проводят обескровливание тушек птицы?
- 3.Как проводят осмотр сердца на МПП?
- 4.В каких случаях проводят экстренный убой животных?
- 5.Какие внешние признаки, которые следует принимать во внимание при определении мяса павшего, больного или убитого в агонии животного при органолептическом исследовании?

Ключи

1.	1 . Оглушение. 2. Обескровливание и сбор крови. 3. Обработка туши. 4. Нутровка. 5. Распиловка. 6. Туалет туши и определение категории их упитанности.
2.	1. Внутренний 2. Наружный 3. Новый
3.	Сердце - внешний вид: цвет, размер, консистенция.
4.	1)убой клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых массовых кондиции, 2)убой здоровых животных, отстающих в росте и развитии, 3)убой малопродуктивных животных, 4)убой яловых животных; 5)убой здоровых животных, которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия (снежные заносы на зимних пастбищах и т.д.).
5.	-состояние места зареза; -степень обескровливания туши; -наличие гипостазов; -наличие изменений в лимфатических узлах.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Практические задания:

1. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.
2. После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?
3. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
4. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?
5. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

Ключи

1.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. нечеткость эпизоотической ситуации. 3. обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. 5. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной(определение видовой принадлежности).
2.	отправляют образцы на бак. исследование. Если результат "-" то мясо используют без ограничений, если условнопатогенная микрофлора - то мясо в проварку.
3.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось , то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
4.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50% водным раствором глицерина. 2. обработка 5% раствором едкого калия. 3. обработка 10% раствором соляной кислоты.

	4. обработка 0.5% раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
5.	тушу, голову и внутренние органы направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик обезвреживают способом замораживания и посола. Кишки и после обычной обработки выпускают без ограничения.

ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

Тестовые задания закрытого типа

1. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют ... (выберите один вариант ответа)

а) пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем

б) кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый

в) 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра

г) пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

2. Автолиз - это ... (выберите один вариант ответа)

а) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послеубойный период

б) ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей

в) микробиологические и ферментативные процессы в мясе

г) биологические преобразования в мясе

3. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на ... (выберите один вариант ответа)

а) остывшее, охлажденное, замороженное

б) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

в) остывшее, охлажденное, подмороженное

г) парное, остывшее, замороженное

4. Созревание мяса - это ... (выберите один вариант ответа)

а) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса

б) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится

в) процесс микробиологической порчи

г) порча «загар»

5. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо ... (выберите один вариант ответа)

а) испорченное

б) свежее

в) сомнительной свежести

г) несвежее

Ключи

1.	а
2.	б
3.	б
4.	а
5.	в

6. Установите правильную последовательность проведения ветсанэкспертизы разрезанных колбасных изделий ... (выберите один вариант ответа)

а) освобождают от оболочки, шпагата (клипс) и нарезают тоненькими кусочками

в) цвет, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов

г) консистенция

Ключи: а, в, б, г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:

2. Как поступают с тушей и продуктами убоя, если в них обнаружены сальмонеллы?

3. Какими методами определяют наличие капсулы у микроорганизмов?

4. Какой размер проб отбирают для определения органолептических показателей от колбасных изделий точечные пробы массой 400-500 г

5. Как называется порок, который вызывают микроорганизмы, которые разлагают углеводы с образованием кислоты (кокки, молочнокислые бактерии). Наблюдается чаще всего у вареных групп колбас; рН фарша - 5,4-5,6 (норма 6,0-6,8), кислый запах и вкус.

Ключи

1.	Свежее
2.	Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы, внутренние органы утилизируют, а мясо направляют на проварку, переработку на мясные хлеба или консервы.
3.	Романовского-Гимзы
4.	Точечные пробы массой 400-500 г
5.	Кислое брожение

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: профессиональными навыками проведения отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

Практические задания:

1. В вареной колбасе обнаружена плесень. Действия ветсанэксперта?
2. У свиней и иных всеядных животных проводится срез образцов ножек диафрагмы (при отсутствии возможности среза ножек диафрагмы срезаются межреберные, жевательные, шейные мышцы или мышцы языка, пищевода, гортани). Напишите заболевание для проведения которого проводят эти исследования.
3. На рынок для реализации доставили жир-сырец. С чего начнет проведение ВСЭ ветсанэксперт?
4. Каков порядок осмотра внутренних органов ветсанэкспертом, извлекаемых из туши?
5. На убой поступили животные без предубойного ветеринарного осмотра. Действия ветсанэксперта

1.	Колбасные изделия подлежат технической утилизации
2.	Трихинеллез
3.	С органолептической оценки жира: запах, вкус, консистенцию и цвет
4.	Осматриваются синхронно с тушей
5.	Убой животных без предубойного ветеринарного осмотра запрещен.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, курсовой работы и устного экзамена.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для зачета

1. Понятие о дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». Ее цель и задачи.
2. Понятие о системе ХАССП - производственному контролю по критическим контрольным точкам.
3. Понятие об ОПВК мясоперерабатывающего предприятия. Цель и задачи его деятельности.
4. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения, подконтрольных ветеринарной службе.
9. Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения.
10. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования к боевским предприятиям.
12. Требования к производственным лабораториям мясоперерабатывающих предприятий.
13. Ветеринарно-санитарные требования к цехам мясоперерабатывающих предприятий.
14. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по производству птицепродуктов.
15. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к цехам и оборудованию для производства животных кормов.
16. Методы контроля качества санитарной обработки (мойки и профилактической дезинфекции) на мясоперерабатывающем предприятии.
17. Ветеринарно-санитарный контроль при добыче диких и промысловых животных и пернатой дичи.
18. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.
19. Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.
21. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий.
22. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке рыбы и других гидробионтов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации рыбных отходов.
24. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов.
25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных копченостей.
26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов.
27. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйцепродуктов.
28. Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухового сырья.

29. Ветеринарно-санитарные требования к условиям получения доброкачественного молока на ферме.
30. Ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании молока больных животных.
31. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве питьевого молока.
32. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов.
33. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных продуктов (сыров, масла молочных консервов).
34. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непрямого изготовления на продовольственных рынках.
35. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов при реализации на продовольственных рынках.
36. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов при реализации на продовольственных рынках.
37. Ветеринарно-санитарный контроль меда при реализации на продовольственных рынках.
38. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при реализации на продовольственных рынках.
39. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц при реализации на продовольственных рынках.
40. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения непрямого изготовления при реализации на продовольственных рынках.
41. Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных.
42. Перечень и общая характеристика нормативных документов, оформляемых по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля
43. Порядок оформления нормативной документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии
44. Порядок оформления нормативной документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем Предприятии
44. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе и первичной переработке животных.
45. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе и нов переработке кроликов.
46. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе и переработке нутрий.
47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе и переработке птицы.
48. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убойе животных.
49. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мясного сырья.
50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.
51. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке крови убойных животных.
52. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке жирового сырья.
53. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кишечных фабрикатов.
54. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке шкур животных.
55. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке эндокрин-но-ферментного сырья.
56. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке техниче-ского сырья. Контроль утилизации мяса больных животных.
57. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении, замораживании, размораживании мяса.
58. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на промышленных холодильниках.
59. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.
60. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании условно годного рыбного сырья.
61. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме.
62. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока на молокозаводе.
63. Требования ГОСТа к заготовляемому куриному яйцу.
64. Классификация пищевых яиц
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
67. Методы фальсификации меда и способы ее определения
68. Характеристика рыбы как промышленного сырья
69. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
70. Определение свежести рыбы
71. Определение качества живой товарной рыбы
72. Определение качества свежей рыбы
73. Определение качества соленой рыбы
74. Определение качества копченой и вяленой рыбы
75. Паразитологическое вскрытие рыбы
76. Болезни человека, передающиеся через рыбу
77. ВСЭ при дифиллоботриозе
78. ВСЭ при описторхозе
79. ВСЭ при анизакидозе
80. ВСЭ при инфекционных болезнях рыб
81. Методы обезвреживания рыбы

82. Контроль за качеством молока на фермах
83. Бактерицидные свойства молока
84. Органолептические пороки молока
85. Отбор проб молока для проведения исследований
86. Соматические клетки в молоке. Способы снижения количества соматических клеток
87. ВСЭ молока больных коров
88. Режимы и способы обезвреживания молока
89. ВСЭ растительных продуктов на продовольственных рынках
90. Определение нитратов и нитритов в растительных продуктах

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Практическое задание

Направлено на овладение методами и методиками дисциплины «Информационные технологии в системе качества». Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).