

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, моделирующей
политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea1061666

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
Технологический факультет
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
В.В. Морозов
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза;</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) Производственный ветеринарно-санитарный контроль основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020 г. Протокол № 2. Период обучения: 2020 - 2025 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

к.с.х.н. Ермолов И.Г.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «25» августа 2020 г. Протокол № 1

Заведующий кафедрой


(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

Зубарева Т.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

к.с.-х.н. Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой


(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Дорожницкая Р.Н.
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н. Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Лабораторные работы	12
5.4	Практические занятия	12
5.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	15
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	18
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с	24

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
	оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	54
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	57
8.1	Основная учебная литература	57
8.2	Дополнительная учебная литература	57
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	58
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	58
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	58
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	59
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	59
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	60
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	60
11.3	Доступ к сети Интернет	61
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	61
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	61
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	64
	Приложения	
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по организации и осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля.

Задачи:

- изучить структуру системы органов и служб по осуществлению государственного контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- изучить понятие контроля, его виды и особенности осуществления;
- изучить и усвоить требования НТД по осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- изучить осуществление производственного ветеринарно-санитарного контроля в разных учреждениях и предприятиях

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК-6)

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ОПК-2.1 Может проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ОПК-2.2 Способен к организации и выполнению лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	организовывать и проводить лабораторный и производственный ветери-	методами организации и выполнения лабораторного и произ-

		качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нарко-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС -3	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПКОС-3.1 Способен организовать мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		
		мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	организовывать мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	методами по организации мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		ПКОС-3.2 Грамотно осуществляет меры по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		
		порядок по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией	грамотно осуществлять мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией	методами осуществления мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией
ПКОС -4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
		виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	выполнять виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного

				происхождения
--	--	--	--	---------------

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений, профессиональному модулю по профилю Ветеринарно-санитарная экспертиза образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.01.01.02).

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 4 курс
	часов	часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	14,9	14,9
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	8	8
Практические занятия (Пр)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	125,8	125,8
Самостоятельная работа при подготовке к устному опросу	15	15
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	20	20
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	5,7	5,7
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным)	85,1	85,1
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки и их трудоёмкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебных занятий	Самостоятельная работа	Всего часов

			Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт- роль	
1	Введение	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	-	-	-	0,1	6	0,5	6,6
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	2	2	-	0,3	30	1,4	35,7
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	2	2	-	0,1	30	1,4	35,5
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	2	2	-	0,2	30	1,4	35,6
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	-	-	-	0,1	10	0,5	10,6
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	ПКОС-2 ПКОС-3 ПКОС-4	-	2	-	0,1	14,1	0,5	16,7
	Промежуточная аттестация (экзамен)								3,3
	Итого по дисциплине		6	8	-	0,9	120,1	5,7	144

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	7	Введение	-	-		ВК
2	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	2	2		ЗЛР, УО
3	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	2	2		ЗЛР, Т
4	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	2	2		ЗЛР УО
5	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	-	-		Реф
6	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприяти-	-	2		ЗЛР , РТ

		ях по переработке птицы и производству яйцепродуктов				
Итого за 4 курс:			6	8	-	-
Итого по дисциплине (модулю):			6	8	-	-

5.3 Лабораторные работы

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
Курс 4				
-	Введение	Отдел производственного контроля и производственные лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии, структура, нормативная база	ДЕ-1- ДЕ-3 Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях. Нормативная документация.	0
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдачи-приемке скота на убой	ДЕ-4-ДЕ-5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при заготовках скота, ветеринарные правила приемки и подготовки скота и птицы к убою. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов при сдаче скота и птицы на переработку.	0,4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промышленной переработке скота	ДЕ-6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке скота	0,4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке кроликов и нутрий	ДЕ-6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке кроликов и нутрий	0,4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота на убойных пунктах	ДЕ-7 Особенности переработки скота на убойных пунктах малой мощности. Ветеринарно-санитарный контроль.	0,4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме и переработке мяса больных и вынужденно убитых животных.	ДЕ-8 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме и переработке мяса больных и вынужденно убитых животных	0,4
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продук-	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке жирового сырья	ДЕ-9 - ДЕ-10 Классификация жирового сырья, сроки сбора, обработки и переработки. Особенности переработки мягкого и твердого жирового сырья. Ветеринарно-санитарный контроль основных этапов производства пищевого топленого жира	0,4

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
	тов убоя	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке крови	ДЕ-11 –ДЕ-12 Состав и свойства крови, сроки сбора, обработки и переработки. Способы консервирования кровепродуктов. Особенности выработки черного и светлого пищевого альбумина. Ветеринарно-санитарный контроль основных этапов производства.	0,4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кишечного сырья	ДЕ-13 Классификация кишечного сырья, сроки сбора, способы консервирования, особенности обработки кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль основных этапов производства.	0.4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке коженого сырья	ДЕ-14 Классификация кератинсодержащего сырья, сроки сбора, способы консервирования, особенности обработки кератинсодержащего сырья. Ветеринарно-санитарный контроль основных этапов производства.	0.4
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке непищевого сырья	ДЕ-17 Классификация непищевого сырья, сроки сбора, способы консервирования, особенности переработки непищевого сырья и ветеринарных конфискатов. ДЕ-18 Ветеринарно-санитарный контроль основных этапов производства.	0,4
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ДЕ-19-ДЕ-20 Ветеринарно-санитарные требования к холодильникам. Требования к сырью, подлежащему холодильной обработке. Способы и режимы холодильной обработки мяса и мясных продуктов, сроки хранения. Особенности холодильной обработки субпродуктов.	0,5
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	ДЕ-21-22 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при выработке вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий. Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при выработке вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых деликатесных изделий.	0,5

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	ДЕ-23-ДЕ-24 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при выработке мясных консервов. Ветеринарно-санитарный контроль при выработке мясных консервов из условно-годного сырья.	0,5
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов	ДЕ-25 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при выработке мясных полуфабрикатов.	0,5
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке, консервировании, хранении рыбы и других гидробионтов	ДЕ-26 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при разделке, консервировании и хранении рыбы и других гидробионтов.	0
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и других гидробионтов	ДЕ-27 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при переработке рыбы других гидробионтов	0
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке сухопутной и водоплавающей птицы	ДЕ-28 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при первичной переработке сухопутной и водоплавающей птицы	1,0
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль в производстве яйцепродуктов	ДЕ-29 Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при сборе, обработке и переработке яиц.	1,0
Итого за 4 курс				8
Итого по дисциплине:				8

5.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом

5.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебным планом.

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Курс 4			
Введение	Подготовка к входному контролю, защите лабораторной работы	ДЕ-1 - ДЕ-3	6
Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Подготовка к защите лабораторной работы, устному опросу и контрольной работе	ДЕ-4 - ДЕ-8	30
Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	Подготовка к защите лабораторной работы, устному опросу и тестированию	ДЕ-9 - ДЕ-18	30
Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Подготовка к защите лабораторной работы, устному опросу и тестированию	ДЕ-19 - ДЕ-25	30
Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Подготовка к защите лабораторной работы	ДЕ-26 - ДЕ-27	10
Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Подготовка к защите лабораторной работы, рубежное тестирование	ДЕ-28 - ДЕ-29	14,1
Итого за 4 курс:			120,1
Итого по дисциплине:			120,1

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ярлыков Н.Г. Ветеринарно-санитарный контроль. Сборник задач и заданий для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: / Ярлыков Н.Г., Телеганова П.А. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 140 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php 25.08.2020, требуется авторизация.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (4 курс) и проводится в форме экзамена.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО	
ПКОС-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
	2	Фармакология
	3	Токсикология
	3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
	3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	4	Технологическая практика
	4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
	5	Ветеринарная радиобиология
	5	Радиобиология с основами радиационной гигиены
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
	5	Ветеринарно-санитарная практика
	5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства	
ПКОС-3	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
	4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
	4	Технологическая практика
	5	Ветеринарная радиобиология
	5	Радиобиология с основами радиационной гигиены
	5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПКОС-4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	
	2	Технология мяса и мясных продуктов
	2	Цитология, гистология и эмбриология
	2	Ветеринарная пропедевтика болезней животных
	3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
4	Технология молока и молочных продуктов
4	Технологическая практика
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

<p>ПКОС-4</p>	<p>Готов выполнить работы по рабочим профессиям: области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества</p>			<p>различных объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>основных объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>при возникновении экстренных ситуаций на отдельных объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>туаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией.</p>
	<p>ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества</p>	<p>Лекции, ЛЗ, СР</p>	<p>Тестовые задания, тесты для рубрикования, вопросы для устного собеседования, вопросы к контрольной работе, вопросы и билеты к экзамену</p>	<p>Знает: различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: различными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>Знает: основные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять основные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: основными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>Знает: отдельные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять отдельные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: отдельными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>Знает: не знает виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: не может выполнять различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: не владеет видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Вопросы на лабораторном занятии.

1. Какие продукты убоя животных относятся к вторичным?
2. Какова цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных?
3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных.
4. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм.
5. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм.
6. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме?
7. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока?
8. Какова ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
9. Кому непосредственно подчиняется начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
10. Перечислите специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
11. От чего зависит численность сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
12. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности.
13. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности.
14. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности.
15. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности.
16. Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мясоконсервного производства, производства колбасных изделий.
17. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий.
18. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий?

19. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий?

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

Вариант № 1

1. Производственный контроль в жировом производстве заключается в:

- а) соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б) доставке жира-сырца, направляемого ветеринарным врачом на вытопку пищевого жира с ограничением, пользуются отдельной тарой во избежание контакта с жировым сырьем от здоровых животных;
- в) проверке качества поступающего на переработку жирового сырья и готовой продукции, соблюдения тепловых режимов в соответствии с установленной технологией.

2. Жир-сырец, подлежащий переработке на пищевые цели с ограничениями подвергают тепловой обработке в:

- а) соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б) доставке жира-сырца, направляемого ветеринарным врачом на вытопку пищевого жира с ограничением, пользуются отдельной тарой во избежание контакта с жировым сырьем от здоровых животных;
- в) проверке качества поступающего на переработку жирового сырья и готовой продукции, соблюдения тепловых режимов в соответствии с установленной технологией.

3. Тару и технологическое оборудование по окончании переработки пищевого жира с ограничением:

- а) обрабатывают вместе со всей тарой;
- б) утилизируют;
- в) тщательно промывают и дезинфицируют.

4. Пищевые субпродукты в зависимости от пищевой ценности подразделяют на:

- а) две категории; б) три категории; в) четыре категории.

5. К первой категории субпродуктов относят:

- а) рубец очищенный, свиной желудок, калтык, ноги и уши свиней;
- б) очищенный сычуг, легкие, селезенка, книжку;
- в) сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота.

6. Ко второй категории субпродуктов относят:

- а) печень, язык, почки, обрезь мяса с языков;
- б) очищенный сычуг, легкие, селезенка, книжку;
- в) сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота.

7. Консервирование кишок посолом и высушиванием:

- а) увеличивает качество продукта;
- б) снижает качество продукта;
- в) снижает количество бактерий.

8. В мокросоленых кишечных оболочках в большом количестве содержатся:

- а) галофильные и солеустойчивые микроорганизмы (*B. halophilicus*, *Micr. carneus*, *Micr. roseus halophilicus*, *Micr. citreus*, *Micr. albus*, *Sarcina flava*, *B. subtilis*, *B. mesentericus*, *B. mjcordes*, актиномицеты, плесени и др.);
- б) споровые аэробные, гнилостные бациллы (*B. mesentericus*, *B. subtilis* и др.), актиномицеты, споры плесневых грибов и различные кокковые бактерии;
- в) кислотоустойчивые, споровые (*B. subtilis*, *B. mesentericus* и др.) бактерии, актиномицеты.

9. В пресносухих кишечных оболочках часто обнаруживают:

- а) галофильные и солеустойчивые микроорганизмы (*B. halophilicus*, *Micr. carneus*, *Micr. roseus halophilicus*, *Micr. citreus*, *Micr. albus*, *Sarcina flava*, *B. subtilis*, *B. mesentericus*, *B. mjcordes*, актиномицеты, плесени и др.);
- б) споровые аэробные, гнилостные бациллы (*B. mesentericus*, *B. subtilis* и др.), актиномицеты, споры плесневых грибов и различные кокковые бактерии;
- в) кислотоустойчивые, споровые (*B. subtilis*, *B. mesentericus* и др.) бактерии, актиномицеты.

10. При контроле внешнему контролю подвергают не менее:

- а) 10% каждой партии колбасных изделий;
- б) 15% каждой партии колбасных изделий;
- в) 20% каждой партии колбасных изделий.

11. Для проведения лабораторных исследований (органолептических, химических и микробиологических) берут пробу от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой более 2 кг:

- а) отбирают не менее трех единиц для каждого вида испытаний;
- б) отбирают две единицы для каждого вида испытаний;
- в) отбирают две единицы продукции для всех видов испытаний.

12. Для проведения лабораторных исследований (органолептических, химических и микробиологических) берут пробу от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой менее 2 кг:

- а) отбирают не менее трех единиц для каждого вида испытаний;
- б) отбирают две единицы для каждого вида испытаний;
- в) отбирают две единицы продукции для всех видов испытаний.

13. Мясные полуфабрикаты употребляют в пищу после:

- а) замораживания;
- б) размораживания;
- в) кулинарной обработки.

14. В отделении сырья при изготовлении полуфабрикатов необходимо соблюдать соответствующие температурные режимы:

а) 0...4°C; б) 12°C; в) не выше 6°C.

15. В технологическом отделении при изготовлении полуфабрикатов необходимо соблюдать соответствующие температурные режимы:

а) 0...4°C; б) 12°C; в) не выше 6°C.

16. К субпродуктам I категории относят

а) мозги, язык, сердце, печень;

б) голова крупного и мелкого рогатого скота, лёгкие;

в) все варианты ответов верны;

г) все варианты ответов не верны.

17. Кишечное сырьё должно быть:

а) розового цвета, рассортировано по видам;

б) бледно-красного цвета, рассортировано по калибрам;

в) бледно-розового цвета, рассортировано по видам и калибрам;

г) темно-красного цвета, рассортировано по видам и калибрам.

18. Главной задачей ОПВК является:

а) контроль за качеством сырья и материалов, используемых для изготовления продукции, за их соответствием стандартам, техническим условиям и рецептурам;

б) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции;

в) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на отдельных участках производства;

г) контролировать выполнение технологических инструкций и требовать точного соблюдения их всеми работниками предприятия;

19. Эндокринного сырья должно храниться в замороженном состоянии при температуре:

а) ниже - 15°C; б) не выше - 20°C; в) выше - 20°C; г) ниже - 17°C.

20. Температуру воздуха холодильника контролируют:

а) после загрузки, в процессе холодильной обработки - через каждые 3 часа; при хранении – 2 раза в сутки;

б) перед загрузкой, в процессе холодильной обработки - через каждые 2 часа; при хранении – 2 раза в сутки.

в) после загрузки, в процессе холодильной обработки - через каждые 4 часа; при хранении – 2 раза в сутки;

г) перед загрузкой, в процессе холодильной обработки - через каждые 4 часа; при хранении – 2 раза в сутки.

21. Кровь забирают от клинически здорового крупного рогатого скота в возрасте

а) 1 год; б) 2-10 лет; в) 6 месяцев; г) 10 и более лет.

22. По сортам молоко делится:

а) натуральное коровье – сырье; б) питьевое; в) пастеризованное.

23. При удалении жира плотность молока:

- а) снижается незначительно;
- б) увеличивается;
- в) снижается значительно.

24. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

- а) направляют на промпереработку;
- б) утилизируют;
- в) выпускают с понижением сортности.

25. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- а) насечка; б) красюк; в) миражные.

26. Период перевода убойных животных на транспортный режим кормления:

- а) 1...3 сут.; б) 5...6 сут.; в) 7...10 сут.; г) 11...14 сут.

27. Предубойная выдержка кроликов составляет:

- а) 8 ч; б) 12 ч; в) 10 ч; г) 6 ч.

28. Используют в пищу жиры диких животных (барсучий, сурковый, медвежий) только в топленном виде со дня добычи при условии доброкачественности со сроком хранения:

- а) более 6 месяцев; б) 12 месяцев; в) 4 месяца; г) не более 6 месяцев.

29. В холодильных камерах охлажденное мясо кабана хранят при температуре:

- а) 0+2°C в течение 6 суток;
- б) 0+4°C в течение 6 суток;
- в) 0+6°C в течение 4 суток;
- г) 0+4°C в течение 2 суток.

30. К случаям вынужденного убоя не относятся:

- а) убой клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых кондиций;
- б) убой животных, отстающих в росте и развитии, малопродуктивных, яловых, но имеющих нормальную температуру тела;
- в) убой здоровых животных, которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия, а также получивших травмы перед убоем на мясокомбинате, бойне, убойном пункте;
- г) все ответы верны.

31. Предубойная выдержка животных, доставленных на мясокомбинат для вынужденного убоя:

- а) не производится;
- б) производится в течение часа;
- в) производится;

г) производится через 2 часа.

32. Каков срок действия ветеринарных свидетельств с момента выдачи до дня отгрузки по форме 2

а) 3 дня; б) 7 дней; в) 6 дней; г) 5 дней.

33. Укажите, что означает овальное ветеринарное клеймо:

а) подтверждает, что мясо получено от животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр;

б) ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена частично;

в) ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме, и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения;

г) ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме, и продукт выпускается для продовольственных целей с ограничениями.

34. Чем обусловлен желтый цвет молока:

а) стафилококковый мастит;

б) туберкулез вымени;

в) гемолиз крови;

г) разбавление водой;

35. Чем обусловлена водянистая консистенция молока?

а) скисанием молока;

б) масляно-кислым брожением;

в) катаральным маститом;

г) все перечисленное.

36. Чем обусловлена повышенная плотность молока?

а) полное или частичное обезжиривание молока;

б) разбавление молока молозивом;

в) повышенное содержание сухих веществ в молоке;

г) все перечисленное.

37. Термин «молоко натуральное коровье - сырье» по ГОСТ Р 52054 2003:

а) молоко, полученное от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным заболеваниям по качеству соответствующее настоящему стандарту и нормативным документам, регламентирующим требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

б) молоко, полученное от здоровых животных, имеющее среднюю плотность молока 1027 кг / м^3 , кислотность $16 \dots 18 \text{ }^{\circ}\text{T}$ и группу чистоты не менее I;

в) молоко, полученное от здоровых животных с массовой долей жира 3,4% и 3,0 % белка;

г) молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлажденное до температуры $4 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$) после дойки и предназначенное для дальнейшей переработки.

38. В готовом корме влаги должно быть не больше

а) 90%; б) 70%; в) 80%; г) 50%.

39. Рыбное сырье, предназначенное для производства рыбной кормовой продукции, может храниться без охлаждения:

а) 12 – 24 ч.; б) 8 – 10 ч.; в) 48 – 72 ч.; г) не подлежат хранению.

40. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направлять в охлаждаемую камеру с температурой воздуха:

а) от 0 до 4°C; б) от 0 до 8°C; в) от 0 до 5°C; г) от 0 до 10°C.

41. Рыбу вскрывают и осматривают по выбору:

а) около 5% всей тарной партии;
б) около 10% всей тарной партии;
в) около 15% всей тарной партии;
г) нет правильного ответа.

42. В каком состоянии определяют прозрачность жира?

а) твердом; б) охлажденном; в) замороженном; г) расплавленном.

43. От каких природных антиокислителей зависит стойкость жира при хранении?

а) токоферол и лецитин; б) холин; в) токоферол; г) лецитин.

44. Массовая доля жира в шкваре после прессования не должна превышать:

а) 12 %; б) 14 %; в) 16 %; г) 18 %.

45. Сколько единиц упаковки отбирают от каждой партии для проверки качества жира?

а) 2; б) 3; в) 4; г) 5.

46. Масса пробы животного (топленого) жира составляет, г:

а) 20; б) 50; в) 100; г) 10.

47. Масса пробы жира-сырца составляет, г:

а) 20; б) 50; в) 100; г) 10.

48. Механизм консервирующего действия низких температур при охлаждении мяса:

а) замедление скорости биохимических процессов, нарушение обмена веществ у термо- и мезофильных бактерий;
б) кристаллизация и вымерзание воды из клеток;
в) частичное уничтожение микрофлоры за счет накопления в мясе фенолов, альдегидов, спиртов, кетонов;
г) обезвоживание микробной клетки за счет увеличения разности осмотического давления внутри ее и снаружи.

49. Количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы при первичной переработке мелкого рогатого скота составляет:

а) 4 точки; б) 2 точки; в) 3 точки; г) 5 точек.

50. На каком участке туши клеймят баранину и козлятину:

- а) на лопатке с каждой стороны;
- б) на бедренной части;
- в) на лопатке с одной стороны;
- г) на голени.

РУБЕЖНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

1. Производственный контроль в жировом производстве заключается в:

- а) соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б) доставке жира-сырца, направляемого ветеринарным врачом на вытопку пищевого жира с ограничением, пользуются отдельной тарой во избежание контакта с жировым сырьем от здоровых животных;
- в) проверке качества поступающего на переработку жирового сырья и готовой продукции, соблюдения тепловых режимов в соответствии с установленной технологией.

2. Жир-сырец, подлежащий переработке на пищевые цели с ограничениями подвергают тепловой обработке в:

- а) соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б) доставке жира-сырца, направляемого ветеринарным врачом на вытопку пищевого жира с ограничением, пользуются отдельной тарой во избежание контакта с жировым сырьем от здоровых животных;
- в) проверке качества поступающего на переработку жирового сырья и готовой продукции, соблюдения тепловых режимов в соответствии с установленной технологией.

3. Тару и технологическое оборудование по окончании переработки пищевого жира с ограничением:

- а) обрабатывают вместе со всей тарой;
- б) утилизируют;
- в) тщательно промывают и дезинфицируют.

4. Пищевые субпродукты в зависимости от пищевой ценности подразделяют на:

- а) две категории; б) три категории; в) четыре категории.

5. К первой категории субпродуктов относят:

- а) рубец очищенный, свиной желудок, калтык, ноги и уши свиней;
- б) очищенный сычуг, легкие, селезенка, книжку;
- в) сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота.

6. Ко второй категории субпродуктов относят:

- а) печень, язык, почки, обрезь мяса с языков;
- б) очищенный сычуг, легкие, селезенка, книжку;
- в) сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота.

7. Консервирование кишок посолом и высушиванием:

- а) увеличивает качество продукта;
- б) снижает качество продукта;
- в) снижает количество бактерий.

8. В мокросоленых кишечных оболочках в большом количестве содержатся:
- а) галофильные и солеустойчивые микроорганизмы (*B. halophilicus*, *Micr. carneus*, *Micr. roseus halophilicus*, *Micr. citreus*, *Micr. albus*, *Sarcina flava*, *B. subtilis*, *B. mesentericus*, *B. mjcordes*, актиномицеты, плесени и др.);
 - б) споровые аэробные, гнилостные бациллы (*B. mesentericus*, *B. subtilis* и др.), актиномицеты, споры плесневых грибов и различные кокковые бактерии;
 - в) кислотоустойчивые, споровые (*B. subtilis*, *B. mesentericus* и др.) бактерии, актиномицеты.
9. В пресносухих кишечных оболочках часто обнаруживают:
- а) галофильные и солеустойчивые микроорганизмы (*B. halophilicus*, *Micr. carneus*, *Micr. roseus halophilicus*, *Micr. citreus*, *Micr. albus*, *Sarcina flava*, *B. subtilis*, *B. mesentericus*, *B. mjcordes*, актиномицеты, плесени и др.);
 - б) споровые аэробные, гнилостные бациллы (*B. mesentericus*, *B. subtilis* и др.), актиномицеты, споры плесневых грибов и различные кокковые бактерии;
 - в) кислотоустойчивые, споровые (*B. subtilis*, *B. mesentericus* и др.) бактерии, актиномицеты.
10. При контроле внешнему контролю подвергают не менее:
- а) 10% каждой партии колбасных изделий;
 - б) 15% каждой партии колбасных изделий;
 - в) 20% каждой партии колбасных изделий.
11. Для проведения лабораторных исследований (органолептических, химических и микробиологических) берут пробу от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой более 2 кг:
- а) отбирают не менее трех единиц для каждого вида испытаний;
 - б) отбирают две единицы для каждого вида испытаний;
 - в) отбирают две единицы продукции для всех видов испытаний.
12. Для проведения лабораторных исследований (органолептических, химических и микробиологических) берут пробу от изделий в оболочке и продуктов из мяса массой менее 2 кг:
- а) отбирают не менее трех единиц для каждого вида испытаний;
 - б) отбирают две единицы для каждого вида испытаний;
 - в) отбирают две единицы продукции для всех видов испытаний.
13. Мясные полуфабрикаты употребляют в пищу после:
- а) замораживания; б) размораживания; в) кулинарной обработки.
14. В отделении сырья при изготовлении полуфабрикатов необходимо соблюдать соответствующие температурные режимы:
- а) 0...4°C; б) 12°C; в) не выше 6°C.
15. В технологическом отделении при изготовлении полуфабрикатов необходимо соблюдать соответствующие температурные режимы:
- а) 0...4°C; б) 12°C; в) не выше 6°C.

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

Компетенции:

ПКОС-2 Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного проис-

хождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПКОС-3 Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПКОС-4 Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Вопросы к экзамену:

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», предметная связь с другими дисциплинами и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта.
2. основополагающие нормативно-правовые документы и законы Российской Федерации, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3. Технические регламенты Таможенного союза, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Нормативные документы, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в области ветеринарии.
5. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при получении, сборе и обработке молока.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при получении, сборе и обработке молока в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и сдаче молока на перерабатывающие предприятия.
9. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке молока.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке скота и птицы, транспортировки скоропортящихся продуктов и сырья животного происхождения.
11. Структура и задачи ОПВК, производственных лабораторий мясоперерабатывающих предприятий.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке и подготовке скота и птицы к убою.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке скота на перерабатывающих предприятиях.
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке птицы на перерабатывающих предприятиях.
15. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке скота и птицы и продуктов убои.
16. Производственный ветеринарный контроль при первичной переработке кроликов и нутрий.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработ-

ке диких промысловых животных.

18. Порядок транспортировки, сдачи-приемки, подготовки и первичной переработки больных животных.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке жирового сырья.

20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке субпродуктов.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кишечного сырья.

22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке ферментного, эндокринного и специального сырья.

23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кожаного и пухо-перового (кератинсодержащего) сырья.

24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке крови на пищевые, кормовые и технические цели.

25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе, переработке и утилизации непищевого сырья и ветеринарных конфискатов.

26. Порядок приема на переработку, лабораторный контроль и условия хранения мяса вынужденно убитых животных и особенности его переработки.

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мяса.

28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

29. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке скота в условиях убойных пунктов.

етеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке яиц.

31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве птицепродуктов.

32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в выработке топленых животных жиров

33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.

36. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке сухих животных кормов.

37. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке птицы на перерабатывающих предприятиях

38. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке яйцопродуктов.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успе-

ваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос)

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Экзамен

Критерии оценки на зачете

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется

обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется и изучении разделов	Курс	количество экземпляров в библиотеке
1	Борисенко Н.Е. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным сост. животных, методика вет.-сан. осмотра продуктов убоя и опред-е видовой принадлежности мяса (ЭБС AgriLib) "Электронный ресурс": учеб. пособие / Н.Е. Борисенко, О.В. Кроневальд. – Барнаул: АГАУ, 2006. – 95 с. - Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/140 .ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс
2	Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебное пособие / И.Н. Никитин. - СПб.: Лань, 2013. - 288 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5847 ., ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
-------	---	------------------------------------	------	-------------------------------------

1	Кузнецов А.Ф. Современные технологии и гигиена содержания птицы (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. пособие / А.Ф. Кузнецов, Г.С. Никитин. - СПб.: Лань, 2012. - 352 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/3737 ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс
2	Никитин И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. - СПб.: Лань, 2017. - 376 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90062 ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс
3	Никитин И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / И.Н. Никитин. - СПб.: Лань, 2014. - 368 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/44760 . ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс
4	Мусаев Ф.А. Контроль качества продуктов животноводства. Лабор. практикум (ЭБС Руконт) "Электронный ресурс": учеб. пособ. / Ф.А. Мусаев, Е.В. Грибановская. - Рязань: РГАУ им. П.А. Костычева, 2012. - 192 с. - Режим доступа: https://rucont.ru/efd/231944 . ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Руконт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в об-

			щественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
10	http://help.vetrf.ru/wiki – Справочник по работе с системой ВетИС.	Специализированная	http://help.vetrf.ru/wiki Доступ свободный

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, 1С-Предприятие
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 117 Количество посадочных мест 24 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран, шкаф вытяжной; валюмоспирометр ВСВ-1; весы-анометр 200; муфельная печь; прибор для определения качества яиц ПКЯ-10; источник питания УИП-2; сушилка СУП-4; холодильник «Кристалл»; центрифуга ОПН; аквадистиллятор ДЭ-10; баня водяная БВ-24; весы

	<p>ВЛКТ-500; стерилизатор (кипятильник) Э-40 электрический; трихинеллоскоп проекционный ТП-80У; ФЭК-56; холодильник однокамерный; шкаф сушильный ШС-80-0; пробирки; чашка фарфоровая для выпаривания.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u>, № <u>312</u></p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, элек-</p>

Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	тронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
---	---

13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2020-2025 учебные года
Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год
В рабочую программу дисциплины
Производственный ветеринарно-санитарный контроль
вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1 <i>(подпись)</i>	27.08.2020 г. Протокол № 11 <i>(подпись)</i>
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1 <i>(подпись)</i>	27.08.2020 г. Протокол № 11 <i>(подпись)</i>
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 1 <i>(подпись)</i>	27.08.2020 г. Протокол № 11 <i>(подпись)</i>
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1 <i>(подпись)</i>	27.08.2020 г. Протокол № 11 <i>(подпись)</i>

Приложение 2

Б1.В.05 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>
Факультет	<u>технологический</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Лекции - 6 ч.

Лабораторные занятия - 8 ч.

Самостоятельная работа – 120,1 ч

Ярославль, 2020 г.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к вариативной части основной образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПКОС-2.1 Может проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКО-2.2 Способен к организации и выполнению лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
ПКОС-3	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовывать и проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	организовывать мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения пред-	методами по организации мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объек-

			приятия	тах жизнеобеспечения предприятия
		ПКОС-3.2 Грамотно осуществляет меры по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		
		порядок по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией	грамотно осуществлять мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией	методами осуществления мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия в соответствии с нормативной документацией
ПКОС-4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКОС-4.1 Способен выполнять работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества		
		виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	выполнять виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения

Краткое содержание дисциплины: Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцо-продуктов.