

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.10.2025 15:42:10
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad6

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю

Проректор по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике
ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
С.Ю. Пигина



« 28 » июня 2023 г.

*Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»

специальность

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная


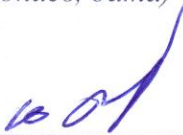

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

-Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования - программы бакалавриата, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 939 от «19» сентября 2017;

- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 “Ветеринарно-санитарная экспертиза” (уровень бакалавриат);

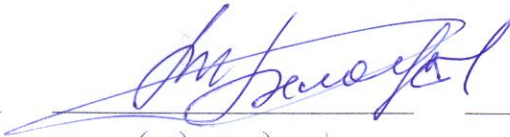
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.В. Петрова <i>(ФИО)</i>
Профессор <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.М. Бачинская <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:


Профессор кафедры
эпизоотологии и организации
ветеринарного дела ФГБОУ
ВО МГАВМиБ – МВА имени
К.И. Скрябина

<i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.И. Белоусов <i>(ФИО)</i>
--------------------	--	-------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.


Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины


Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

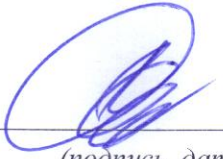
Председатель комиссии		Н.А. Слесаренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины		П.Н. Абрамов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета заочного, очно-заочного образования		А.А. Дельцов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- приобретение обучающимися способностей проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение основ технологии и гигиены переработки продуктов животноводства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности; санитарно-гигиенических методов исследования; а также правил и методик ВСЭ и стандартизации продуктов животноводства; нормативных документов, определяющих порядок уоя, переработки животных, рыбы, молочного, растительного сырья;

- формирование у обучающихся практических навыков и умения проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц, осмотр рыбы, морских млекопитающих и нерыбных объектов после вылова; отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- развитие логического мышления и привития обучающимся навыков экспериментальной и исследовательской работы; способности обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать: технику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, перечень обязательных лабораторных исследований
		ИД-2пк-2. Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктах убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Знать: патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, которые возникают в результате болезни животного при жизни и дифференцировать их от дефектов, возникших в результате хранения мяса и производства мясной продукции
		ИД-3пк-2. Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных	Знать: органолептические показатели туш, органов и костей различных видов животных
		ИД-4пк-2. Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	Уметь: последовательно проводить ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных на боенских предприятиях и в условиях охотхозяйств.
		ИД-5пк-2. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения	Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль мяса и продуктов убоя хранившихся в различных условиях по средствам органолептического анализа
		ИД-6пк-2. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный контроль входной мясной продукции с использованием современных методов лабораторного анализа

		ИД-7 пк-2. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный контроль мясной продукции на производстве с использованием современных методов лабораторного анализа
		ИД-8 пк-2. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий на производстве органолептическим методом и выдавать заключение об использовании
		ИД-9 пк-2. Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Уметь: отличать патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, которые возникают в результате болезни животного при жизни и дифференцировать их от дефектов, возникших в результате хранения мяса и производства мясной продукции
		ИД-10 пк-2. Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	Уметь: идентифицировать мясо различных видов животных с применением органолептических методов
2.	ПК-4 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ИД-1 пк-4. Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знать: методики лабораторного контроля мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции применяемые с целью установления пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов
		ИД-2 пк-4. Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов	Знать: стандартные методы определения степени свежести мяса
		ИД-3 пк-4. Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Знать: исследования, направленные на идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя
		ИД-4 пк-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Знать: перечень обязательного оснащения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и необходимое оборудование

		ИД-5 пк-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь: пользоваться необходимым лабораторным оборудованием в том числе и электронным (градуировка и эксплуатация) для проведения экспертизы мяса и мясопродуктов
3.	ПК-7 Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ИД-1 пк-7. Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знать: необходимую нормативную документацию по ветеринарному клеймению мясе (инструкция) и методику по ветеринарному клеймению
4.	ПК-12 Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	ИД-1 пк-12. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: нормативно-правовую документацию в области ветеринарии и ветеринарно-санитарного контроля продукции
		ИД-2 пк-12. Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: нормы отбора проб меда, молока и молочных продуктов, яиц и продуктов растительного происхождения
		ИД-3 пк-12. Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знать: перечень обязательных качественных показателей меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для установления доброкачественности выпускаемой продукции
		ИД-4 пк-12. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Знать: перечень обязательного оснащения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и необходимое оборудование, а также обязательные условия для эксплуатации необходимого оборудования для экспертизы
		ИД-5 пк-12. Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь: применять необходимое лабораторное оборудование для проведения лабораторного контроля меда, молока и молочных продуктов, яиц и продуктов растительного происхождения
5.	ПК-18 Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	ИД-1 пк-18. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: нормативно-правовую документацию в области ветеринарии и ветеринарно-санитарного контроля продукции

	ИД-2пк-18. Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры	Знать: необходимую нормативную документацию для проведения лабораторного контроля гидробионтов и икры, перечень инфекционных и инвазионных заболеваний
	ИД-3пк-18. Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	Знать: условия хранения и реализации охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, а также признаки недоброкачественности
	ИД-4пк-18. Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знать: методики лабораторного контроля гидробионтов и икры применяемые с целью установления пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов
	ИД-5пк-18. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Знать: перечень обязательного оснащения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, а также условия необходимые для эксплуатации оборудования
	ИД-6пк-18. Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Уметь: применять современное оборудование для проведения лабораторных исследований рыб, раков и икры

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности» относится к Б1.В.ДВ.03.02 ОПОП по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 6 семестре на 3 курсе;
- по очно-заочной форме обучения в 9 семестре 5 курса.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Очная форма обучения:

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Вид учебной работы	Всего, час
Общий объем дисциплины	108
Контактная работа:	56,65
Лекции	18
Занятия семинарского типа, в том числе:	36
Практические занятия, включая коллоквиумы	18
Лабораторные занятия	18
Другие виды контактной работы	2,65

Самостоятельная работа обучающихся:	42,35
Изучение теоретического курса	14,74
Выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и др.)	14,6
Другие виды самостоятельной работы	13
Промежуточная аттестация:	9
Зачет	
Зачет с оценкой	
Экзамен	9
Другие виды промежуточной аттестации	

Очно-заочная форма обучения:

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Вид учебной работы	Всего, час
Общий объем дисциплины	108
Контактная работа:	24,3
Лекции	10
Занятия семинарского типа, в том числе:	12
Практические занятия, включая коллоквиумы	8
Лабораторные занятия	4
Другие виды контактной работы	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	83,7
Изучение теоретического курса	36,25
Выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и др.)	47,45
Промежуточная аттестация:	
Зачет	
Зачет с оценкой	-
Экзамен	9
Другие виды промежуточной аттестации	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практ.	Лаб.		
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям.	2	4	-	8	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
2.	Товароведческая оценка мяса и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	4	6	8	10	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.	2	2	2	8	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18

4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов.	4	2	2	6	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	4	2	4	4,35	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	2	2	2	6	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
Итого:		18	18	18	42,35	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практ.	Лаб.		
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям.	2	2		17	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
2.	Товароведческая оценка мяса и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	2	2	2	22	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.	2	2	-	8	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов.	2	2	-	12	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	2	-	2	12	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	-	-	-	12,7	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18

Итого:	10	8	4	83,7	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
--------	----	---	---	------	--

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям	Классификация, структура перерабатывающих предприятий, организация ветеринарной службы на предприятиях. Госветнадзор на перерабатывающих предприятиях	2	2
2.	Товароведческая оценка мяса и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	Изменения в мясе животных после убоя и при хранении. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	2	-
		Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	2	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.	Работа птицекомбината, структура. Заготовка и транспортировка птицы. Технология переработки птицы. Приемка и предубойный осмотр.	2	2
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов	Основы технологии изготовления мясных стерилизованных и пастеризованных консервов. Приемка сырья	2	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении консервов и готовой продукции. Виды брака консервов.	2	-
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	Приемка, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах	2	2
		Основы технологии переработки молока. Гигиена на производстве	2	-
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	Структура и организация производства по переработке овощей и растительного сырья	2	-

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям	Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2	-
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезней	4	2

		незаразной этиологии.		
		Классификация, структура перерабатывающих предприятий, организация ветеринарной службы на предприятиях. Госветнадзор на перерабатывающих предприятиях	2	-
2.	Товароведческая оценка мяса и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	Учение о мясе. Сортовой разруб туш и его обоснование.	2	-
		Изменения в мясе животных после убоя и при хранении. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	2	-
		Комплексная оценка качества мяса	6	2
		Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	6	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях	Убой и переработки птицы. ВСЭ продуктов убоя. ВСЭ готовой выпускаемой продукции	4	2
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов	Структура консервного завода (цеха). Задачи ОПВК.	2	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении консервов и готовой продукции. Виды брака консервов.	2	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока	6	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы готовой продукции растительного происхождения	4	-

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям	Транспортировка животных на перерабатывающие предприятия.	2	4
		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2	5
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезней незаразной этиологии.	4	4
		Классификация, структура перерабатывающих предприятий, организация ветеринарной службы на предприятиях. Госветнадзор на перерабатывающих предприятиях	2	4
2.	Товароведческая оценка мяса	Учение о мясе. Сортовой разруб туш и его обоснование.	2	4

	и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	Изменения в мясе животных после уоя и при хранении. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	2	4
		Комплексная оценка качества мяса	2	4
		Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	2	5
		Правила ветеринарной сертификации мяса и мясных продуктов на соответствие требованиям безопасности	2	5
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.	Работа птицекомбината, структура. Заготовка и транспортировка птицы. Технология переработки птицы. Приемка и предубойный осмотр.	4	4
		Убой и переработки птицы. ВСЭ продуктов уоя. ВСЭ готовой выпускаемой продукции	2	4
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов	Структура консервного завода (цеха). Задачи ОПВК.	2	4
		Основы технологии изготовления мясных стерилизованных и пастеризованных консервов. Приемка сырья	2	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении консервов и готовой продукции. Виды брака консервов.	2	4
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	Приемка, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах	2	4
		Основы технологии переработки молока. Гигиена на производстве	3	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока	2,35	4
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	Структура и организация производства по переработке овощей и растительного сырья	3	6
		Методы ветеринарно-санитарной экспертизы готовой продукции растительного происхождения	3	6,7

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительная литература

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575> — Режим доступа: для авториз. пользователей

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине(модулю)«Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее-ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин(модулей).

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Занятия лекционного типа проводятся в лекционной аудитории № 4 учебно-лабораторного	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном. Посадочных мест 44

	корпуса	
2.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 305 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 11, стулья для обучающихся - 22, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, стол лабораторный - 2, доска - 1, кафедра - 1, ноутбук Asus - 1, интернет телевизор - 1, мультимедийный проектор - 1, демонстрационные стенды - 2, микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, рН-метр - термометр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер ВN - 120 - 11, весы лабораторные - 1, овоскоп - 1, шкаф вытяжной - 1, шкаф для хранения инвентаря - 1, огнетушитель - 1
3.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 306 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 12, посадочных мест - 24, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, столы для лабораторных работ - 3, кафедра - 1, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе - 38, компьютер - 1, телевизор - 1, доска учебная - 1, стол смотровой - 1, экран - 1, мультимедийный проектор - 1, ноутбук Asus - 1, микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, рН - метр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер ВN - 1201 - 1, весы лабораторные - 1, анализатор качества молока Клевер - 2М - 1, люминоскоп Филин - 1, огнетушитель - 1
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал - 24.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»

специальность
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования
Бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине(модулю) осуществляется в формах:

1. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК-2			
Знать: проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Глубокие знания о проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Отлично	Высокий
	Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-4			
Знать: Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого	Глубокие знания о проведении лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и	Отлично	Высокий

мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	безопасности		
	Не существенные ошибки о проведении лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о проведении лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний закономерностей о проведении лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК – 7			
Знать: порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Глубокие знания о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК - 12			
Знать: порядок Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	Глубокие знания о порядке Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки о порядке Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для	Хорошо	Повышенный

	определения показателей качества и безопасности продукции		
	Фрагментарные представления о порядке Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о порядке Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Не уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК – 18			
Знать: порядок проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Глубокие знания о порядке проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки о порядке проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о порядке проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о порядке проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при	Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	Отлично	Высокий

проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	икры		
	Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и перерабатывающим предприятиям	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
2.	Товароведческая оценка мяса и мясопродуктов. Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке молока.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях по переработке овощей, растительного сырья	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- Экзамен проводится в 6 семестре 3 курса;

Очно-заочная форма обучения:

- Экзамен проводится в 9 семестре 5 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 31 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 21 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 65 шт. (Приложение 3);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине(модулю)

Перечень вопросов для оценки компетенций (ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18):

1. Требования, предъявляемые к убойным животным.
2. Как осуществляется транспортировка животных на убойное предприятие?
3. Что включает предубойная подготовка животных?
4. Технология первичной переработки убойных животных.
5. Методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов на предприятиях.
6. Классификация, структура перерабатывающих предприятий.
7. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности.
8. Сортовой разруб туш разных видов животных.
9. Этапы биохимических процессов созревания мяса животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза на производстве колбасных изделий.
11. Сертификация мясной продукции.
12. Работа и структура птицекомбината.
13. Приемка и предубойный осмотр птицы.
14. Технология переработки птицы.
15. Методы послеубойного осмотра тушек и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.
16. Изготовление полуфабрикатов, требования к безопасности готовой продукции.
17. Структура консервного завода (цеха).
18. Основы технологии изготовления мясных и рыбных стерилизованных и пастеризованных консервов, пресервов.
19. Технохимический анализ готовой продукции.
20. Санитарно-гигиенические требования получения молока.
21. Правила приемки молока. Отбор проб и подготовка к анализу.
22. Методы органолептического, физико-химического и микробиологического исследования молока.
23. Методы определения фальсификации молока.
24. Технология и режимы пастеризации молока.
25. Технология и режимы стерилизации молока.
26. Технология изготовления кисломолочных продуктов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
28. Структура масложировых предприятий.
29. Структура мукомольных предприятий.
30. Технология первичной переработки растительного сырья.
31. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы экспертизы и фитосанитарного контроля.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Примерные тестовые задания для оценки компетенций (ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18):

1. Какова классификация мяса по способу первичной обработки?
 - А. мясо на костях, охлажденное, замороженное;
 - В. обваленное, жилованное, мясо на костях;**
 - С. мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное;
 - Д. парное, охлажденное, замороженное, дефростированное;
 - Е. столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке;

2. По истечении какого срока разрешается убой животных на мясо, привитых вакциной против сибирской язвы?
 - А. 14 суток;**
 - В. 3 суток;
 - С. 30 суток;
 - Д. 21 суток;
 - Е. 6 мес.

3. Микробиологический бомбаж возникает:
 - А. в результате жизнедеятельности микробов, чаще всего анаэробов;**
 - В. в консервах, содержащих продукты высокой кислотности или плохого качества, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры;
 - С. в результате жизнедеятельности микробов, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры;
 - Д. при замораживании и последующем размораживании консервов;

4. При каких болезнях запрещен убой на мясо:
 - А. Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур;
 - В. Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез;
 - С. Браздот, туляремия, туберкулез;
 - Д. Сап, сибирская язва, браздот, столбняк;**
 - Е. Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз.

5. Для бактериологического контроля от каждой партии консервов, прошедших автоклавирование, отбирают:
 - А. 2-3 банки;
 - В. 4-5 банок;**
 - С. 1 – 2 банки;
 - Д. 10 банок;
 - Е. 1% от партии;

6. Какими методами определяют показатель рН мяса?
 - А. только органолептическими;
 - В. колориметрическим и потенциометрическим;**

- С. методом Кьельдаля;
 - Д. рефрактометрическим;
 - Е. реакцией с сернокислой медью.
7. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?
- А. серологические, биохимические;
 - В. органолептическое, методы химического и микробиологического анализа;
 - С. биопроба, органолептические, рН, проба варкой;
 - Д. органолептические, лабораторные, серологические, биохимические;
 - Е. **органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические, гистологические.**
8. Какие различают степени свежести мяса?
- А. свежее и не свежее;
 - В. свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее;
 - С. **свежее, сомнительной свежести и не свежее;**
 - Д. очень свежее, свежее, сомнительной свежести, не свежее;
 - Е. высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная.
9. Какова классификация мяса по возрасту животных?
- А. **мясо молодняка, молочников, взрослых;**
 - В. мясо полученное от кастратов и некастрированных животных;
 - С. мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 мес до убоя;
 - Д. мясо валухов, крс, лошадей, свиней.;
 - Е. мясо животных до 3 лет и выше.
10. Какое мясо называют охлажденным?
- А. мясо, выдержанное в дефростерах;
 - В. **подвергнутое 2-3 сут выдержке в остывочных камерах и приобретающее в толщине мышц $T_0 - +4^{\circ}C$, имеющее корочку подсыхания;**
 - С. мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретающее $T_0 - +4^{\circ}C$;
 - Д. мясо, находящееся в остывочной камере;
 - Е. мясо, находящееся в холодильнике не менее 6 ч и приобретающее T в толще мышц не менее $6^{\circ}C$;
11. Предельная сила тока при оглушении крупного рогатого скота:
- А. 0,5 А;
 - В. 15 А;
 - С. 10 А;
 - Д. **1,5 А;**
 - Е. 2,2 А;
12. От каких параметров зависит доброкачественность колбасных изделий?
- А. от санитарного состояния предприятия;
 - В. от упитанности говяжьих туш;
 - С. **от качества сырья, соблюдения технологических режимов изготовления, а также от условий хранения до реализации;**
 - Д. от вида колбасных изделий;
 - Е. от количества консервантов.

13. Как определяют запах в глубине батона колбасы?
- A. сразу после разреза оболочки и поверхностного слоя;**
 - В. сразу после разреза батона колбасы на половину;
 - С. сразу после разреза колбасы по всей длине;
 - Д. после снятия с батона колбасы шпагата.
14. Для исследования на вкус колбасы режут толщиной:
- А. вареные и фаршированные 4 – 4,5 мм, полукопченые 2,5 – 3 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 6 мм;
 - В. вареные и фаршированные 3 – 4,5 мм, полукопченые 2,5 – 3,4 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 5 мм;
 - С. вареные и фаршированные 5 – 6 мм, полукопченые 3 – 4 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 10 мм;
 - Д. вареные и фаршированные 3 – 4 мм, полукопченые 2 – 3 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 5 мм;**
15. От сосисок и сарделек отбирают пробы:
- A. не нарушая целостности единиц продукции массой 400-500 г;**
 - В. не нарушая целостности единиц продукции массой 200-400 г;
 - С. не нарушая целостности единиц продукции массой 600-800 г;
 - Д. не нарушая целостности единиц продукции массой 500-1000 г;
16. Какими методами на перерабатывающих предприятиях выявляют молоко бруцеллезных коров?
- А. флотационным, микроскопией;
 - В. кольцевая проба, РА, ИФА;**
 - С. бакпосевы, кольцевая проба, флотацией;
 - Д. ИФА, ТСХ, микроскопией;
 - Е. бактериоскопией.
17. При постановке пробы варкой сколько мяса следует брать (по ГОСТ)?
- A. 20 гр;**
 - В. 30 гр;
 - С. 100 гр;
 - Д. 10 гр;
 - Е. 1 кг.
18. Какие санитарно-гигиенические нормы должны соблюдаться в цехе обвалки и жиловки мяса?
- А. t 14 - 16° С, влажность 60-68%;
 - В. t 18 - 20° С, влажность 72-75 %;
 - С. t 10 - 12° С, влажность 75%;**
 - Д. t 6 - 9 ° С, влажность 56-65%;
19. Какими документами руководствуются при отборе проб колбасных изделий для исследования?
- А. «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов»;
 - В. ГОСТами на соответствующие анализы;
 - С. инструкцией по ветеринарному клейменю мяса;
 - Д. согласно ГОСТ 9792-73.**

20. В каких случаях холодильник может работать и выполнять свои функции?
- А. если отвечает требованиям ГОСТ и прошел ветеринарно-санитарную аттестацию на право хранения и реализации подконтрольных Госветслужбе грузов;
 - В. если отвечает требованиям действующих НД, регламентирующих порядок приемки, холодильной обработки, хранения и реализации мяса и мясных продуктов, и прошел ветеринарно-санитарную аттестацию на право хранения и реализации подконтрольных Госветслужбе грузов;**
 - С. если он прошел ветеринарно-санитарную аттестацию на право хранения и реализации подконтрольных Госветслужбе грузов и отвечает требованиям нормативных документов, регламентирующих прием мяса и мясопродуктов на холодильник;
 - Д. если отвечает требованиям действующих НД, регламентирующих порядок холодильной обработки и реализации мяса и мясных продуктов, и прошел ветеринарно-санитарную аттестацию на право хранения подконтрольных Госветслужбе грузов;
21. Какой температуры можно достигнуть при смешении льда с солью (4-28%)
- А. до минус 20⁰С;
 - В. до минус 2,5- 19⁰С;**
 - С. до минус 3-10⁰С;
 - Д. до 0⁰С;

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

*Вопросы к экзамену*Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции(ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18):

1. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
2. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
3. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
4. Сроки направления на убой: животных, перенесших острые отравления пестицидами и подвергавшихся лечению антибиотиками.
5. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах) и скотобойнях. Документация.
6. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
7. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных.
8. Методика предубойного исследования животных и птицы.
9. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
10. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра животных и ветсанэкспертиза туш и внутренних органов.
11. Технология и первичной переработки свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
12. Технология уояа и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
13. Технология и уояа, и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и убойных пунктах.
14. Технология уояа и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
15. Способы уояа и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
16. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
17. Методика проведения послеубойного осмотра головы, внутренних органов и туш мелкого рогатого скота.
18. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
20. Рабочие места по осмотру туш и органов свиней, крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
23. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что они включают.
24. Методы исследования мяса животных на свежесть.
25. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ. Мясо. Методы бактериологического анализа.
26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
27. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).

28. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов.
29. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
30. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
31. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
32. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
33. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
34. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
35. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
36. Распознавание мяса различных видов животных.
37. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
38. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб, и режимы обезвреживания.
39. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
40. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
41. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
42. Классификация колбасных изделий.
43. Технохимический анализ колбасных изделий.
44. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
45. Понятие промышленной стерильности консервов.
46. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.
47. Способы консервирования рыбы.
48. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы.
49. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
50. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
51. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
52. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
53. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
54. Термины и определения, применяемые на мясоперерабатывающих предприятиях.
55. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
56. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.
58. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока.
59. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
60. Виды переработки сырья растительного происхождения.

61. Методы определения доброкачественности и безопасности продукции растительного происхождения.
62. Нормативно-правовая документация, регламентирующая работу ветеринарно-санитарной службы.
63. Каковы функции Государственного ветеринарного надзора на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
64. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
65. Каковы задачи и обязанности подразделения Госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Ф.И. Василевич

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения