

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет - «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная
экспертиза»

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Тарчоков Т.Т.



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**В1. В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на
предприятиях пищевой промышленности»**

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программа подготовки - магистратура

Квалификация - **магистратура**

Курс обучения 4 (5)

Семестр 7 (10)

Форма обучения **очная (заочная)**

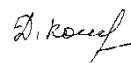
Нальчик – 2025

Рабочая программа дисциплины В1. В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

составлена в соответствии государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности - «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности», утвержденного приказом Минобрнауки России от 26 июля 2017 г. № 699 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза

- Составитель рабочей программы

Составитель рабочей программы д.б.н., профессор



Д.К. Кожаева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от « 22 » мая 2025 № 10

Заведующий кафедрой



к.в.н., доцент

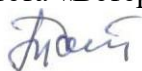
К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от « 23 » мая 2025 № 5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Д.с-х н, профессор



Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

« 22 » мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины Б1.В02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Задачи дисциплины - формирование у студентов теоретических и практических основ, обеспечивающих сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, ветеринарные нормы и правила.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6:	Способность разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике антропоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях	ИД-1 ПК-6 Порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений ИД-2 ПК-6 Оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных ИД-3-6 Организация дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	ЗНАТЬ: Применение знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов. Порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений ИД-1 ПК-6 УМЕТЬ: Оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных ИД-2 ПК-6 ВЛАДЕТЬ: Организацией дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий ИД-3 ПК-6
ПК-7	Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	ИД-1 ПК-7 Ведет пропаганду ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации ИД-2-7 Проводит беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов ра-	ЗНАТЬ: Ведение пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации ИД-1 ПК-7 УМЕТЬ: Проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов рабо-

		боты по профилактике заболеваний животных ИД-3ПК-7 Определяет порядок выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ты по профилактике заболеваний животных ИД-2ПК-7 ВЛАДЕТЬ: 7 Определением порядка выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий ИД-3ПК-7
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» входит в вариативную часть Блока 1, «Дисциплины (модули)» по выбору, включенных в учебный план направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	2	» 2
	З.е. часов	З.е. часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе:	37	12
лекции	16(4)*	4(2)*
лабораторные работы	16(4)*	6(2)*
практические занятия	-	-
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	1
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа в том числе:	41	51
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям	30	40
подготовка к промежуточной аттестации		4
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма_обучения)

л» п/п	газделы дисциплины (название модуля)	лекции	лаиор.	наиост, работы
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	5(2)*	5(2)*	23

2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевеномехового сырья.	5(2)*	5(2)*	24
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства.	6	6	24
	ИТОГО	16(4)*	16(4)*	71

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Лабор.	Практик.	Самост. работы
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих	1	2(1)*		30
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.	1	2		30
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов жи-	2	2(1)*		31
	ИТОГО	4	6(2)*	-	91

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины
4.3.1. Лекции

№ п/п	Наименование раз- дела дисциплины	Номер и тема лекции Содержание лекции	Трудоёмкость час	
			очно	заочно
1	Введение. Основные сведения о: производственно ветеринарно-санитарном контроле предприятий	ЛЕКЦИЯ № 1. «Введение. Производственно ветеринарно-санитарный контроль предприятий на мясо-птице-и рыбоперерабатывающих предприятиях. Предмет, содержание и задачи дисциплины.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 2 Политика в области качества. Контроль качества продовольственных товаров. Ведомственный и государственный контроль..	2,	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 3 Общественный контроль Маркировка продовольственных товаров Транспортная маркировка	1	0,5(0,5)*
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.	ЛЕКЦИЯ № 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль мяса разных видов диких промысловых животных .	2*	0,5(0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль разных видов пернатой дичи, кожевенного сырья	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль Устройство и оборудование помещений территории молочных ферм	1	0,5(0,5)*
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства	ЛЕКЦИЯ № 8 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Отбор воды для контроля.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 9 Значение молока в питании человека ВСК и санитарные правила технологии производства молока Отбор проб молока и молочных продуктов.	2*	0,5(0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №10 Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства	2	
	Итого по дисциплине		16(4)*	4(2)*

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Тематика лабораторных работ	Трудоем кость час		
			очно	заочно	
				Лаборат.	практ
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	Лаб. работа № 1. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию	2 (2)*	2(2)*	
		Лаб. работа № 2. Порядок приема и сдачи животных.	1		-
		Лаб. работа № 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа.	2		
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.	Лаб. работа № 4. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветсаноценка по ГОСТам.	2 (2)*	2	
		Лаб. работа № 5. Ветсаноценка жира-сырца, топленого и технического жиров по ГОСТам.	2		
		Лаб. работа № 6. Кожевенно-меховое сырьё. Основы технологии обработки внутренних на боенских предприятиях	2		
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства.	Лаб. работа № 7. Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов	2	2(1)*	
		Лаб. работа № 8. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве	2		
		Лаб. работа № 9. Приемка молока-сырья на молокоперерабатывающее предприятие	1		
	Итого		16(4)=	6(2)*	-

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

Практические не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Производственный

Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

1. **Кожаева, Д.К.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства/ **Д. К. 2.Кожаева** //Учебное пособие.(для обуч. ВСЭ) Нальчик 2020.167с.

3. **Кожаева, Д.К.** Технология производства и переработки продукции животноводства и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства / **Д.К. Кожаева С.Ч. Казанчев, Нальчик. 2015.214 с.** (библиотека КБГАУ, электронный вариант).

4. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарно- санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ **М.Ф Боровков, В.П. Фролоф, С.А.Серко**//Санкт-Петербург- Москва-Краснодар. 2010 475 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 71(91) часа, из них 30(40) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (3 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (за- очно)	Перечень учебно-методическо-го обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	1. «Введение. Производственно ветеринарно-санитарный контроль предприятий на мясо- птице-и рыбоперерабатывающих предприятиях. Предмет, 2 Политика в области качества. Контроль качества продовольственных товаров. Ведомственный и государственный контроль содержание и задачи дисциплины. 3 Общественный контроль Маркировка продовольственных	23 (28)	[1] Стр 5-8 [2] Стр. 281-303 [3] Стр 442 - 467 [4] Стр 20 - 23 , 330 - 340	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации

	товаров Транспортная маркировка			
2.	4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль разных видов пернатой дичи, кожевенного сырья 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль Кожевенного сырья Устройство и оборудование помещений территории молочных ферм	24(29)	[1] Стр.268-276 [2] Стр. 382-391 [3] Стр382-403	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
3.	7 Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль. Устройство и оборудование помещения территории молочных ферм 8.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Отбор воды для контроля. 9 Значение молока в питании человека ВСК и санитарные правила технологии производства молока Отбор проб молока и молочных продуктов. 10 Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства	24 (29)	[1] Стр 27 - 35 [2] Стр 342 - 367 Стр. 330 - 340 [3] 442 -467	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
	Подготовка к промежуточной аттестации	-(5)	Конспект лекций и выполненные лабораторные работы	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
Итого:		71(91)		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине

6. 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	1 .Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях Введение. Производственно ветеринарно-санитарный контроль предприятий на мясо- птице-и рыбоперерабатывающих предприятиях. Предмет, 2 Политика в области качества. Контроль качества продовольственных товаров. Ведомственный и государственный контроль содержание и задачи дисциплины. 3 Общественный контроль Маркировка продовольственных товаров Транспортная маркировка	ИД-1 ПК-6;ПК-6 ИД-2ПК-6;ПК-6 ИД-3ЛК-6 ПК-6	1-ый рейтинг-тинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенномехового сырья. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль разных видов пернатой дичи, кожевенного сырья 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль Кожевойного сырья Устройство и оборудование помещений территории молочных ферм	ИД-1ПК-7;ПК-7 ИД-2 ПК7.ПК-7 ИД-3 ЛК.7 ПК-7	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
3.	7.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов животноводства. 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза контроль. Устройство и оборудование помещений территории молочных ферм .Производственный ветеринарно-	ИД-1ЛК-6;ПК-6 ИД-2ЛК;ПК-6 ИД-3ЛК-6ПК-6	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)

санитарный контроль в молочной промышленности. Отбор воды для контроля. 9 Значение молока в питании человека	ИД-1 ПК-7;ПК-7 ИД-2ПК-7;ПК-7	
ВСК и санитарные правила технологии производства молока		
Отбор проб молока и молочных продуктов. 10 Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства	ИД-3ПК-7ПК-7	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль - это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются индикаторы достижения компетенции при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов - студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту экзамен «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов - студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов - студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК - 6 Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике антропозоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях ИД-1 ПКУВ-6 Знает порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений ИД-2 ПКУВ-6 Умеет оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных ИД-3 ПКБ6 Владеет организацией дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий 0

ПК - 7 Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ

ИД-1 ПК-7 Владеет пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации

ИД-2 ПК-7 Умеет проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных ИД-3

ПК-7 Владеет определением порядка выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Производственный ВСК на предприятиях пищевой промышленности»

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)		Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-6; ПК-7	Б1.В.02	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	2
ПК-7	Б1.О.06	Государственный ветеринарный надзор на объекта	3
ПК-7	Б1.О.08	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2
ПК-6	Б1.О.09	Ветеринарная санитария на предприятиях	3
ПК-6	Б1.В.03	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	2
ПК-6	Б1.В.04	Современные стандарты качества сырья и продуктов животного происхождения	3
ПК-6; ПК-7	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-7	ФТД.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1
ПК-7	ФТД.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке	2

- *Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет (экзамен).

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от (*зачета*) семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия: не иметь по промежуточным модулям 0 баллов;

- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

- (- если обучающийся набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»)

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится 60 баллов. Оставшиеся 40 баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации **зачет (экзамен)**

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше 45 баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие : индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания пороговый средний высокий			
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка неудовлетворительна /не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
ИД 1-пкув-б Способен знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Знать: порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Не знает основные порядки проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Частично знаком с основными порядками проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Достаточно владеет знаниям об основных порядках проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	В полной мере владеет знаниями об основных порядках проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
	Уметь: проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Не обладает: Способностью проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Частично обладает умениями проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Умеет хорошо обосновывать научно проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	В полной мере владеет способностью научно обосновано проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений

Владеть: навыками проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Не владеет: Способностью научно обосновывать и проводить внутренним контролем ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Не в полной мере владеет методами и научно обосновывать и проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Способен обеспечить на достаточном уровне научно обоснованные и проводить внутренним контролем ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	Владеет на высоком уровне научно - разрабатываемым способом проводить внутренний контроль ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
--	---	---	--	---

ИД -2 ПК-6 Оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Знать: методы проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Не знает методы проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Частично знаком с результатами проведения методов проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Достаточно владеет знаниям о результатах проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Отлично знает о последствиях от проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных
--	--	--	--	---	--

Уметь: грамотно применять методы проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Не умеет: применять методы проведения мероприятий ПО оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Частично умеет: применять методы проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Хорошо умеет: применять методы проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	В полной мере может: применять методы проведения мероприятий ПО оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных
Владеть: грамотным применением методов проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Не владеет: грамотно-стью применения методов проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Частично владеет: грамотным применением методов проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Хорошо владеет: грамотным применением методов проведения мероприятий по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний живот ных	Отлично владеет: грамо 1 ным применением методов проведения мероприятия по оцениванию влияния условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных

<p>Уметь: соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>Не умеет соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>Не в полной мере умеет соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>На достаточно хорошем уровне умеет: соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>На высоком уровне умеет: соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
---	--	---	--	---

	Владеть: соблюдением требований к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	Не владеет умением: соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	Знаком с некоторыми способами соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	Достаточно хорошо владеет умением: соблюдать требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	На высоком уровне знает современные требования к проведению и организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий
--	---	--	--	---	--

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену (*зачету*), студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее 40 баллов. Если эта сумма меньше 30 баллов, то студент не допускается к экзамену (*зачету*). Если эта сумма больше или равна 30, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до 40 баллов.

На экзамене (*зачете*) студент может получить 20 - **40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на 10 баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее 20, то студенту выставляется 0 баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично) (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо) (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.

Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)(незачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Красным отмечен текст, когда промежуточная аттестация-зачет

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижения компетенции в процессе освоения ОПОП

7.3.1. Примерная тематика курсовых проектов, рефератов.

Непредусмотрена

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся дисциплине «Производственный Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Вопрос Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- ветеринарное свидетельство
- удостоверение качества и безопасности
- товарно-сопроводительные документы
- ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других городу кто в убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- ветеринарная санитария
- ветеринарно-санитарная экспертиза
- ветеринарно-санитарные меры
- ветеринарно-санитарные требования

Вопрос. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- несоблюдение технологий

_____ ^

массой не менее

- a. 200 г
- b. 300 г
- c. 400 г
- d. 500 г

Вопрос Оценку мяса по свежести производят по - балльной системе.

- a. 10
- b. 15
- c. 20
- d. 25

Вопрос Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- a. 11
- b. 12
- c. 13
- d. 14

Вопрос Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- a. 10
- b. 12
- c. 14
- d. 16

0

Вопрос В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- a. 21-25
- b. 20-25
- х. 19-25
- d. 18-25

Вопрос В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- a. 11-22
- b. 20-25
- c. 15-20
- d. 10-20

Вопрос В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее _____ баллов.

- a. 0-9
- b. 15
- c. 15-18
- d. 10-20

Вопрос В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек а. до 10

- b. до 20**
- c. до 30**
- d. до 40**

Вопрос В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают -

- a. небольшое число кокков или палочек (до 40)
- b. небольшое число кокков или палочек (до 20)
- c. несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
- d. небольшое число кокков или палочек (до 60)

Вопрос В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается:

- a. более 20 микробов, преимущественно палочек. *
- b. более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
- c. несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -двух -, трехсортной жиловке.
7. Ассортимент целномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.
13. Комбинированные схемы разделки.

2-ой рейтинг контроль

1. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
2. Технологическая схема производства сосисок.
3. Технологическая схема производства полукопченых колбас из традиционной технологии.
4. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья
5. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас по традиционной технологии.
6. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья.

7. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
8. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из замороженного сырья.
9. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
10. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
11. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.

3-ий рейтинг контроль

1. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
2. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
3. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
4. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.
5. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.
6. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
7. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
8. Искусственные оболочки для копченых колбас.
9. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
10. Составление фарша для копченых колбас. 0
11. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Каким образом перерабатывается мясо, пораженное трихинеллезом?
2. В течение какого срока после обескровливания можно проводить нутровку туш крупного рогатого скота?
3. Как часто необходимо подвергать санитарной обработке полотно пилы, используемое для распилки туш?
4. Как часто необходимо менять и подвергать санитарной обработке нож в процессе нутровки?
5. Что означает овальное ветеринарное клеймо на туше?
6. Назовите максимально допустимую температуру туши после размораживания.
7. С какой целью проводят мокрый туалет туши?
8. Какие меры необходимо предпринять в случае обнаружения в процессе обвалки и жиловки мяса признаков инфекционного или паразитарного заболевания?
9. Какое мясо можно использовать для изготовления колбас и колбасных изделий?
- Ю. При какой температуре в помещении производится выдержка мяса при посоле (созревание)?
11. В каких случаях необходимо пробовать сырой фарш?
12. Назовите условия хранения колбас, сосисок при осадке.
13. Какой показатель остаточной активности кислой фосфатазы свидетельствует о достаточной термической обработке вареных колбас?
- Н. При какой температуре внутри батона допускается отгрузка готовой продукции для реализации?
15. Обязательна ли государственная регистрация мясной продукции для детского питания?
16. Какая максимальная температура фарша допускается при производстве рубленых мясных изделий для детского питания?
17. Сколько времени должны выдерживаться на складе консервы для детей в целях определения их безопасности?

18. При каких условиях разрешается использовать пищевые добавки для производства мясной продукции для детского питания? 19. Требования к санитарной обработке оборудования 20. Каким способом осуществляется дезинфекция инвентаря и посуды? 21. Каким способом дезинфицируют крупный инвентарь (столы, тележки)? 22. Назовите порядок дезинфекции ножей, мусатов.

23. Укажите порядок мойки технологического оборудования колбасного цеха. 24. Как часто дезинфицируют ванны для замеса фарша в цехе приготовления сырокопченых колбас?

25. Как обрабатываются жиловочные и обвалочные доски? 26. Роль мясопродуктов в питании. 27. Пищевая ценность мяса.

28. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса. 29. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса. 30. Биологическая ценность жиров животных и птицы.

31. Ассортимент колбасных изделий на основе одного - двух -, трехсортной жиловке. 32. Ассортимент цельномышечных продуктов. Особенности тепловой обработки. 33. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса. 34. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.

35. Способы размораживания мяса. »

36. Режимы и техника сублимации мясного сырья. 37. Разделка туш для производства колбас. 38. Комбинированные схемы разделки.

39. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках. 40. Технологическая схема производства сосисок. 41. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.

42. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья. 43. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас по традиционной технологии.

44. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья. 45. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии !

46. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья. 47. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.

48. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам. 49. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы. 50. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.

51. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса. 52. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас. 53. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас. 54. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.

55. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
56. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
57. Искусственные оболочки для копченых колбас.
58. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
59. Составление фарша для копченых колбас.
60. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно - рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем эти правила должны быть, хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы: учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. — Санкт-Петербург: Квадро, 2024. — 240 с.: ил., табл. — (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718338>

Кожаева, Д.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства/Д.К Кожаева, / Учебное пособие для студентов и магистрантов аграрных ВУЗов). г.Нальчик 2020. 167с.

Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф.Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко //

СПб.: Издательство «Лань».-2013 г.- с.

Берновский Ю.Нестандарты и качество продукции: Учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский // М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с

Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

Дополнительная литература:

5. Технология и оборудование, колбасного производства/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта. В. А. Алексахина, Е.И. Титов. - М.: Агропромиздат, 2009. -352с.

6. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.; Под ред. И.А. Рогова. - М.: Колос, 2010.-431 с,

7. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. - СПб.: Гидрометеиздат. 2009. - 322 с.

8. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. - М.: Агропромиздат, 2010. - 256 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

Коллекция «

Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г
сроком на 1 год

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г
сроком на 1 год

• **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

• **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г
сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

• **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании

нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции,

запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассчитана на изучение в три семестра и заканчивается экзаменом.

11 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025
AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г.
сроком на 1 год

- **я электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44Ф3 от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Википедия - поисковая система.	wikipedia.org/wiki
База данных по Производственной ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	www.gabrich.com
Проблемы современной Производственной ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой	biomicro.ru
Ресурс о Производственной ветеринарно- санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	micro-biology.ru
Поисковая система по Производственной ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	microbiologu.ru
Поисковая система поветнринарно- санитарной экспертизе предприятия пищевой промышленности	smikro.ru

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть

теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является **выполнение курсовой работы (курсового проекта)**. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Самостоятельная работа студента является основным средством владения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Ваша самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;

- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки к семинарам устных докладов (сообщений);
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- выполнения выпускных квалификационных работ и др.
- выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме, получение разъяснений и рекомендаций по данным вопросам с преподавателями кафедры на их еженедельных консультациях.
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов, написания рефератов и эссе по отдельным вопросам изучаемой темы.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Для студентов заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, практикуется установочные занятия, где они знакомятся с целями и задачами изучения последующих дисциплин, с перечнем вопросов которые они должны изучать для обладания запланированными в рабочей программе компетенциями. Они получают задания на курсовое проектирование и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсового проекта, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачётом

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно - делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в 10 баллов (за три точки - 30 баллов). **Подготовка к лекциям.**

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие - лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций - сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий (амперметр, вольтметр и др.)
3.	Лабораторный практикум	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование (амперметр, вольтметр и др.)
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет, ноутбук, скайп

Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.02

«Производственный ВСК на предприятиях пищевой промышленности 1.

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях пищевой промышленности, основ знаний по вопросам, связанным с выпуском для человека продукции животного и растительного происхождения, изделий, полуфабрикатов, консервов, и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности; освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования к их качеству ориентируют студента на оптимальное использование продуктов животного и растительного происхождения различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.

Задачами дисциплины являются:

- технический контроль качества продуктов животного и растительного происхождения;
- санитарно-гигиеническое исследование и правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства;
- уметь проводить мероприятия по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов, и технического сырья животного происхождения при производстве на всех этапах технологии переработки, при транспортировке, хранении, а также в местах реализации (рынки).

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6:	Способность разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике антропоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях	ИД-1 ПК-6 Порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений ИД-2 ПК-6 Оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	ЗНАТЬ: Применение знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов. Порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений ИД-1ПК-6 УМЕТЬ: Оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилакти-

		ИД-3-6 Организация дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий	ке заболеваний животных ИД-2ПК-6 ВЛАДЕТЬ: Организацией дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий ИД-3ПК-6
ПК-7	Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений определять порядок выполнения работ	ИД-1 ПК-7 Ведет пропаганду ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации ИД-2-7 Проводит беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных ИД-3ПК-7 Определяет порядок выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ЗНАТЬ: Ведение пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации ИД-1ПК-7 УМЕТЬ: Проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов профилактики заболеваний животных ИД-2ПК-7 ВЛАДЕТЬ: 7 Определением порядка выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий ИД-3ПК-7 принципов рабо-

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» входит в вариативную часть Блока 1, «Дисциплины (модули)» по выбору, включенных в учебный план направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

4.Содержание дисциплины

аздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице-

и

рыбоперерабатывающих предприятиях. азел ^Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности *аздел 3. Учет, отчетность и документация при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов животноводства.

5. Общая трудоемкость - часов/зачетных единиц -108/108, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(12) часов из них:

лекции-6(4) часов, лабораторных занятий 16(4) часов;

2. Самостоятельная работа 71(91) часа, из них на самостоятельное изучение от

дельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п.- 3(5) часа, , на подготовку к промежуточной аттестации - 3(5) часа .Аттестация – зачёт