

**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. Т.Т. Тарчоков**



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных
комплексах и фермах**

Направление подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) – «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**»

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

Семестр **8 (10)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1.ДВ.04.02** Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент  Махова И.Х.

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

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор  Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах.»

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технического контроля качества мяса и мясных продуктов, основ знаний по вопросам, связанным с выпуском для человека мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, мяса птицы 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 мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.

Задачами дисциплины являются:

- технический контроль качества мяса и мясных продуктов;
- санитарно-гигиеническое исследование и правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства;
- уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия;
- 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.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	ИД-3 _{ПК-1} Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения

		санитарной оценки	
ПК - 8	Способность обеспечить ветеринарно-санитарной благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	ИД-2 _{ПК8} производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Знать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию Владеть Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
ПК - 9	Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных	ИД-1 _{ПК-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей

	мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	и в сфере безопасности пищевой продукции	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>
ПК-10	Способность организовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	ИД-2 _{пв-10} Обеспечивает ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать и методы и положения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности на перерабатывающих предприятиях в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Владеть и Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях</p>

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах.» (**Б1.В.ДВ.04.02**) входит дисциплины по выбору в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,4/50	0,6/20
лекции	18(6)*	6(2)*
Практические занятия	18	6(2)*
Лабораторные работа	9(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,6/58	2,4/88
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	53	83
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
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)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. рабо ты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Ветеринарно-санитарные объекты животноводческих комплексов	2*	1	2	2
2.Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	4	1*	4	9
3.Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	1*	2	8
4.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности	4*	1	2	10
5.Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве	2	1	2	10
6.Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	2	2*	4*	9
7.Исследование растительных пищевых продуктов	2	1	2	5
Итого по дисциплине	18(6)*	9(4)*	18	53

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. рабо ты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	0,5	0,5	0,5	6
Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	0,5	0,5	0,5	6
Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах	1	1	1	13
Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	1*	1	1	14
Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	1*	1	1	14
Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	1	1*	1*	18
Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	1	1*	1*	12
Итого по дисциплине	6(2)*	6(2)*	6(2)*	83

(*)- занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах» Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Обработка туш крупного рогатого скота. Обработка туш свиней. Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. Убой и первичная переработка птицы.	2*	0,5
2	Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.» Требования к проектированию животноводческих помещений. Санитарные требования к содержанию животноводческих помещений. Общие требования безопасности к производственному оборудованию в	4	0,5

	комплексов.	животноводстве. Санитарно-бытовые помещения на фермах и комплексах. Санитарно-гигиенические требования и противопожарные требования к постройкам: ветаптек, клиник, изоляторов и др. ветобъектов.		
3.	Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах» Дезинфекция, дезинсекция. Дератизация, Дезактивация.	2	1
4	Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах» Гигиена производства молока, ветеринарно-санитарные мероприятия, санитарная обработка молочного оборудования.	4*	1*
5	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.» Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобойных и санитарно-убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мяса, мясных продуктов и обработке технического сырья. Дезинфекция скотобойных и убойно-санитарных пунктов.	2	1*
6	Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности» Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения, заготовки сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария в кожевенно-сырьевой промышленности.	2	1

7	Личная гигиена на производстве и техника безопасности и при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.» Личная гигиена на фермах. Личная гигиена на молокозаводе, мясокомбинате, изоляторах. Техника безопасности при работе с химическими средствами.	2	1
		Итого по дисциплине	18(6)*	6(2)*

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.4...Лабораторные работы.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема лабораторных работ	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость (заочно)
1.	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	Лаб.раб. 1. Основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	1	0,5
2.	Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	Лаб.раб. 2. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	1*	0,5
3.	Основы ветеринарной санитарии на промышленных комплексах и фермах	Лаб.раб. 3. Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	1*	1
4.	Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	Лаб.раб. 4. Ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности	1	1
5.	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	Лаб.раб. 5. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	1	1
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при получении и	Лаб.раб. 6. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов	2*	1*

	переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	и кожевенно-мехового сырья		
7.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	Лаб.раб. 7. Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	1	1*
	итого		9(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.5.Практические занятия.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость заочно
1.	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	Прак.зан. 1. Основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	0,5
2.	Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	Прак.зан. 2. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	4	0,5
3.	Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах	Прак.зан. 3. Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	2	1
4.	Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	Прак.зан. 4. Ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности	2	1
5.	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и	Прак.зан. 5. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	2	1

	санитарно-убойных пунктах.			
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	Прак.зан. 6. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	4*	1*
7.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	Прак.зан. 7. Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	2	1*
	итого		18	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 58(88) часа, из них 53(83) 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 практических занятий, 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 (5ч по очной и 5ч. 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.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение

основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям.

№№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно)заочно)	Перечень учебно- методическо го обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	2(6)	[1] [3] [4] [5] [6]	Подготовка к сдаче зачета
2.	Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	9(6)	[1] [2] [3] [4] [5] [7]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
3.	Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах	8(13)	[1] [2] [3] [4] [7] [5]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
4.	Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	10(14)	[1] [2] [3] [8] [10]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
5.	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	10(14)	[1] [2] [5] [9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

				мероприятиям и к сдаче зачета Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	9(18)	[1] [3] [10] [11]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета
7.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	5(12)	[1] [7]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		
	итого	58(88)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

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

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	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты)
	Требования к планировке и размещению животноводческих ферм и комплексов.	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	

	Основы ветеринарно-санитарии на промышленных комплексах и фермах	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
2	Ветеринарно-санитарный контроль на молочных фермах	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	
3	Ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения на фермах и в промышленности	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-10	

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.

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 практических занятий и 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.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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 индикаторами достижения компетенций 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 освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

ПК-8 – Способность обеспечить ветеринарно-санитарной благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК-9 - Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях

ПК-10- Способность организовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-10** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
-----------------	---	---

ПК-1	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.0.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-8	Б1.В.1.04 Технология молока и молочных продуктов Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов Б1.В.1.08 Санитарная микробиология Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-9	Б1.В.1.02 Мировая ВСЭ	1

	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-10	Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства	4
	Б1.В.1.11 Биотехнология в пищевой промышленности	6
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

** 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 индикаторов достижения компетенций 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.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от *зачета* (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- *если студент 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*).

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3 _{пк-1} Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не знает методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично знаком с методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Достаточно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Умеет хорошо проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере может проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

ветеринарно-санитарной оценки (8-этап)	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Не в полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Способен обеспечить и владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Владеет на высоком уровне методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.
ИД-2 _{пк8} производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию(8-этап)	Знать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Не знает ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Частично ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Достаточно владеет ветеринарно-санитарным осмотром сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Отлично знает ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию

	<p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>	<p>Не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>	<p>Частично умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>	<p>Хорошо умеет просчитывать И производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>	<p>В полной мере может просчитывать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>
	<p>Владеть Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в</p>	<p>Не владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в</p>	<p>Частично владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов</p>	<p>Хорошо владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов</p>	<p>Отлично владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов</p>

	мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	ва в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
ИД-1 _{ПК-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (8-этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности .	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности ;	Знает на достаточно высоком уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Уметь использовать нормативную	Не умеет использовать нормативную	Не в полной мере умеет использовать	На достаточно хорошем	На высоком уровне умеет использовать

	и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знаком с некоторыми знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Достаточно владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	На высоком уровне владеет - знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ИД-2 _{ПК-10} Обеспечивает ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях(8-этап)	Знать и методы и положения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности на перерабатывающих предприятиях в чрезвычайных ситуациях	Не знает	Частично знает	Знает на достаточно высоком уровне	На высоком уровне умеет
	Уметь Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не умеет Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не в полной мере умеет Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На достаточно хорошем уровне умеет Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На высоком уровне умеет Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях
	Владеть и Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не владеет знаниями Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Знаком с некоторыми знаниями Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Достаточно владеет знаниями Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На высоком уровне знаниями Обеспечивать ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях

Для допуска к *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

зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На *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.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень 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 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 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 не зачтено	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3_{пк-1}, ИД-2_{пк-8}, ИД-1_{пк-9}, ИД-2_{пк-10} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Тест 1. Что такое партия скота?

1. группа животных, направленных на убой.
2. Группа животных, сформированных по полу, возрасту и упитанности, направляемых на убой и оформленная сопроводительным документом.
3. Группа животных, собранных одним сдатчиком.
4. Всё перечисленное.

Тест 2. Каких животных направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?

- 1.Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
- 2.Животных, потерявших хозяйственную ценность.
- 3.Травмированных животных, которым угрожает смерть.
- 4.При стихийных бедствиях.

Тест 3. Каких животных не разрешается убивать на мясо?

- 1.Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
- 2.Животных,находящихся в тяжёлом состоянии при отравлении.
- 3.Животных с невыясненным диагнозом.
- 4.Животных, привитых живыми вакцинами в течение определённого времени после вакцинации.

Тест 4. Как поступить с партией животных, если у отдельных выявлена повышенная температура?

- 1.Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее поступают согласно действующим правилам.
- 2.Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
- 3.Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование.
- 4.Направить на утильзавод.

Тест 5. Как поступить с партией здоровых животных, доставленных на мясокомбинат без сопроводительных документов?

1. Поставить на карантин.
2. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
3. Забить и переработать на санитарной бойне.
4. Поставить в изолятор.

Тест 6. К убойным животным относятся:

1. Крупный рогатый скот, овцы, козы, лошади, верблюды, кролики.
2. Крупный рогатый скот, овцы, козы, лошади, свиньи, кенгуру, птица.
3. Крупный рогатый скот, свиньи, лошади, жирафы, кролики.
4. Ни один вариант не подходит.

Тест 7. Дальность перевозок крупного рогатого скота на боенские предприятия автомобильным транспортом составляет:

1. До 150 км.
2. До 180 км.
3. До 200 км.
4. До 250 км.

Тест 8. Дальность перевозок свиней на боенские предприятия железнодорожным транспортом составляет:

1. Не больше 300 км.
2. Не больше 350 км.
3. 300 км и больше.
4. 350 км и больше.

Тест 9. Контрольный убой животных это:

1. Убой откормленных животных с целью определения их мясных качеств.
2. Убой больных животных с целью постановки диагноза.
3. Убой больных животных с целью отбора патологического материала.
4. Убой откормленных животных с целью обнаружения инвазионных заболеваний.

Тест 10. Откорм животных это:

1. Выпас животных в летний период на пастбищах.
2. Кормление животных преимущественно концентратными кормами.
3. Кормление животных только концентратными кормами.
4. Обильное кормление животных перед забоем.

Тест 11. В цехе предубойного содержания крупному рогатому скоту создают следующие условия:

1. Голодный режим и отсутствие поения.
2. Голодный режим и однократное поение.
3. Полуголодный режим и свободное поение.
4. Голодный режим и свободное поение.

Тест 12. От степени обескровливания зависит:

1. Выход крови.
2. Товарное и санитарное качество мяса.
3. Стойкость мяса при хранении.
4. Все варианты верны.

Тест 13. С какой целью производят убой с предварительным оглушением?

1. Для обездвижения животного.
2. Чтобы обезопасить рабочих и вызвать у животного бессознательное состояние.

3. Чтобы сократить время убоя.
4. Все варианты верны.

Тест 14. Убойная масса это:

1. Масса туши вместе с внутренним жиром после удаления с убитого животного головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей.
2. Масса животного перед убоем после голодной выдержки.
3. Масса туши вместе с внутренним жиром, внутренними органами и шкурой после удаления с убитого животного головы.
4. Масса животного на момент поступления на убойный пункт.

Тест 15. Что такое убойный выход?

1. Отношение живой массы к убойной массе, выраженное в килограммах.
2. Отношение живой массы к убойной массе, выраженное в процентах.
3. Отношение убойной массы к живой массе, выраженное в килограммах.
4. Отношение убойной массы к живой массе, выраженное в процентах.

Тест 16. Мясо это:

1. Мышечная ткань убитого животного.
2. Мышечная и жировая ткань убитого животного.
3. Мышечная ткань и соединительная ткань убитого животного.
4. Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань убитого животного.

Тест 17. Главную и наиболее ценную часть мяса составляет:

1. Мышечная ткань или скелетная мускулатура.
2. Мышечная ткань и внутренние органы.
3. Внутренние органы.
4. Мышечная ткань на кости.

Тест 18. Какой процент приходится в туше на мышечную ткань:

1. 80%.
2. 50-60%.
3. 60-70%.
4. 40-50%.

Тест 19. Какие ткани входят в основной состав мясной туши:

1. Мышечная, жировая, костная.
2. Мышечная, соединительная, жировая, костная.

3. Мышечная.
4. Мышечная, жировая, соединительная.

Тест 20. Происходящие в мясе процессы и изменения, в результате которых оно приобретает желательные качественные показатели, принято называть:

1. Анабиоз.
2. Биосинтез.
3. Созревание мяса.
4. Забеловка.

Тест 21. По термическому состоянию мяса подразделяют на:

1. Парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное.
2. Парное, остывшее, охлажденное.
3. Парное, замороженное, размороженное.
4. Подмороженное, замороженное, размороженное.

Тест 22. Свинину выпускают в виде продольных полутуш, каждую из которых разделяют на:

1. 4 отруба.
2. 5 отрубов.
3. 7 отрубов.
4. Ни один вариант не подходит.

Тест 21. Мясо кролика считают свежим, если вытяжка приобретает:

1. Желто-оранжевый цвет, остается прозрачной или сильно мутнеет.
2. Зеленовато-желтый цвет, остается прозрачной или слегка мутнеет.
3. Интенсивно желтый цвет.
4. Ярко-красный цвет, выпадение осадка.

Тест 22. Мясо птицы считается не свежим, если содержание летучих жирных кислот:

1. До 4,5 мг едкого калия.
2. 9,0 мг едкого калия.
3. 8,5 мг едкого калия.
4. Более 9,0 мг едкого калия.

Тест 23. Созревшее мясо, полученное от здоровых животных имеет pH:

1. От 5,7 до 6,2.
2. От 5 до 6.
3. От 6,2 до 7,5.
4. От 6 до 6,5.

Тест 24. На рынок поступила туша животного с диагнозом «беломышечная болезнь». Ваши действия:

1. При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушу со всеми органами направляют на техническую утилизацию.
2. Тушу животного выпускают без изменений.
3. При незначительном поражении тушу выпускают после зачистки.
4. Тушу выпускают после проварки.

Тест 25. При обнаружении мастита вымя:

1. Направляется на техническую утилизацию или уничтожают.
2. Выпускают без ограничений.
3. Отправляют на глубокую заморозку.
4. Подвергают проварке.

Тест 26. При меланозе мышцы пораженных туш животных окрашиваются:

1. В синий цвет.
2. В черный цвет.
3. В красный цвет.
4. В желтый цвет.

Тест 27. При обнаружении флегмоны на туше забитого животного утилизируют:

1. Внутренние органы.
2. Голову.
3. Всю тушу.
4. Печень.

Тест 28. Готовые пищевые мясные продукты, в которых обнаруживают сальмонеллы:

1. Обеззараживают проваркой.
2. Подвергают технической утилизации.
3. Направляют в переработку на мясной хлеб и консервы.
4. Уничтожают.

Тест 29. Для определения свежести мяса животного используют куски мышц массой:

1. Больше 200 г.
2. Не больше 200 г.

3. 500 г.
4. Не менее 350 г.

Тест 30. Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет и укладывают в:

1. Пергаментную бумагу.
2. Целлюлозную пленку.
3. Металлический закрывающийся ящик.
4. Деревянный ящик.

Тест 31. В структуру сопроводительного документа входят:

1. Дата и место отбора проб.
2. Пол животного.
3. Причина убоя.
4. Размер туши.

Тест 32. Какой материал отправляется в лабораторию в целях выявления бактерионосителей для бактериологического исследования:

1. Печень.
2. Лимфатические узлы.
3. Фекалии.
4. Аборт-плод с плодовыми оболочками.

Тест 33. Каким должен быть результат при окраске мазков-отпечатков по Циль-Нильсену:

1. Синий.
2. Розовый.
3. Коричневый.
4. Красный.

Тест 34. В состав крови входят:

1. Липиды, гормоны, витамины, ферменты.
2. Липиды, углеводы, ферменты, гормоны, витамины, макро- и микроэлементы.
3. Липиды, углеводы, гормоны, витамины, микроэлементы.
4. Гормоны, микро- и макроэлементы, ферменты.

Тест 35. Токсикоинфекции это:

1. Заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в продуктах в результате обильного размножения микробов.

2. Заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с токсическими веществами, образующимися в процессе их жизнедеятельности.
3. Заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, образующимися в процессе их жизнедеятельности.
4. Все варианты верны.

Тест 36. Не используются на пищевые цели, а подвергаются технической утилизации пищевые яйца со следующими пороками:

1. Тумак, кровавое пятно, зеленая гниль.
2. Миражные, большое пятно, кровавое пятно.
3. Красюк, тумак, большое пятно, миражные.
4. Кровавое пятно, большое пятно, тумак, миражные, зеленая гниль, красюк.

Тест 37. В какой таре мед доставляется на рынок:

1. Алюминиевые фляги.
2. Стекланные, эмалированные, глиняные.
3. Тара из дуба.
4. Все варианты верны.

Тест 38. Что включает в себя органолептическое исследование мяса:

1. Определение внешнего вида, цвета, запаха.
2. Определение состояния мышц на разрезе, его консистенции, запаха.
3. Определение состояния жира и сухожилий, качество бульона при пробе варкой.
4. Ни один вариант не подходит.

Тест 39. Прекращение жизнеспособности микроорганизмов и биологических процессов в мясе с помощью высоких температур, антисептиков, ультрафиолетового и радиоактивного облучения, ультразвука, СВЧ-нагрева и др.:

1. Анабиоз.
2. Биосинтез.
3. Абиоз.
4. Синтез.

Тест 40. Молоко больного животного (коровы) можно употреблять в пищу после кипячения при:

1. Эмфизематозном карбункуле.
2. Бешенстве.
3. Сибирской язве.
4. Чуме.

Тест 41. На холодильниках ветеринарно-санитарный контроль за мясом и мясопродуктами осуществляется:

1. Не осуществляется.
2. Не реже 1 раза в месяц.
3. Не реже 1 раза в год.
4. Ежедневно.

Тес 42. Во время погрузки ветеринарный специалист следит за:

1. Подвешиванием туш, укладкой мороженого мяса.
2. Проверяет накладные.
3. Температурой окружающей среды.
4. Это не входит в его обязанности.

Текст 43. Сравнительно редкое, но весьма тяжелое заболевание, протекающее остро у людей в виде пищевой, а у животных – кормовой интоксикации:

1. Иктиофноз.
2. Отравление.
3. Ботулизм.
4. Токсоинфекции.

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

1- ый рейтинг контроль

1. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

2- ый рейтинг контроль

1. Состав и свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
2. . Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве.

3- ый рейтинг контроль

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья
2. . Исследование растительных пищевых продуктов
3. Санитарное исследование растительных продуктов.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясоперерабатывающих предприятиях.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицеперерабатывающих предприятиях.
4. Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
5. Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.
6. Предубойное содержание и подготовка животных к убою. Методы убоя скота и разделка туш, санитария и безопасность при этом.
7. Критерии условно-годного мяса и санитарные требования его переработки.
8. Источники и пути бактериального загрязнения мяса.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке условногодного мяса.
10. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при обработке мясных субпродуктов и производстве кишечных фабрикатов.
11. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбас и полуфабрикатов животного происхождения.
12. Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов и консервированного мяса.
13. Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические требования при хранении, транспортировке и реализации готовых продуктов животного происхождения.
14. Ветеринарно-санитарные требования при хранении, транспортировке и реализации сырья животного происхождения.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия при уничтожении конфискатов и отходов мясоперерабатывающих предприятий.
17. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
18. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах. 10 10
19. Зооантропонозы: характеристика, эпизоотология и санитарная профилактика.
20. Микрофлора свежего охлажденного мяса. Профилактика микробиологического обсеменения.
21. Микрофлора свежего охлажденного молока. Профилактика микробиологического обсеменения.
22. Микрофлора молочных продуктов. Профилактика микробиологического обсеменения.
23. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на автомобильном транспорте.

25. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
26. Методы и способы безопасного хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
27. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
28. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
29. Санитарно-гигиенические требования к цехам птицеперерабатывающих предприятий. Санитарные мероприятия в них.
30. Ветеринарно-санитарные мероприятия на технологических этапах получения мяса птицы.
31. Гигиена получения молока на фермах. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
32. Санитарно-гигиенические требования к цехам молочных комбинатов.
33. Гигиена производства молока и молочных продуктов.
34. Ветеринарно-санитарная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
35. Меры личной безопасности и профилактики работников мясокомбинатов и молочных заводов.
36. Меры личной безопасности и профилактики работников в цехах птицефабрик.
37. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
38. Санитарно-гигиенические мероприятия по обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на перерабатывающих предприятиях.

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».

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:

1. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И.С. Витол. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 352 с.
2. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / И. А. Рогов ; рец.: Н. Ф. Герасименко, С. А. Хотимченко. - Новосибирск : Сиб. унив. изд- во, 2007. - 227 с.
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Практикум [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 240 с.

4. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с
 5. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 256 с.
- Дополнительная:
6. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. [Текст]: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280 с.
 7. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: Издательство «РАПП», 2008. - 408 с.
 8. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения [Текст]: учебное пособие / Б. С. Сенченко. - М.; Ростов'н/Д : Изд. центр МарТ, 2001. - 704 с.
 9. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с
 10. **Сон, К. Н.** Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария", "Биология", "Технология молока" / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 416 с.
 11. **Смирнов, А. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / А. В. Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112 с.

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

- **ЭБС «Издательства Лань»**
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
<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

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных 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 прочесть записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических занятий и лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям и лабораторным работам студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям (см. методические указания к выполнению практических занятий и лабораторных работ по курсу «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям и лабораторным работам путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

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

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 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 рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- 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 контролях 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.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, 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-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается - зачет.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

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/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

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/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm http://korolev.crc.ru/files/elib/d2015_uchebnik_gigiena_pitaniy_2014_goda.pdf
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия и лабораторные работы	Аудитория для проведения лабораторных занятий кабинет кормопроизводства	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет

