Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины

_____ О.А. Соболева

"15" апреля 2021 г.

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 54
самостоятельная работа 54

Виды контроля в семестрах:
зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	108	108	108	108

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
кандидат биологических наук, доцент, Шулепова Нина Николаевна;

Рецензент(ы):
кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна

Рабочая программа дисциплины

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:
36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель – формирование у студентов теоретических и практических навыков по организации ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Разведение с основами частной зоотехнии
2.1.2	Кормление животных с основами кормопроизводства
2.1.3	Механизация в животноводстве
2.1.4	Патологическая физиология
2.1.5	Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	Экономика и организация сельскохозяйственного производства
2.1.7	Ветеринарная радиобиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Клиническая практика
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.3	Врачебно-производственная практика
2.2.4	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности
ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе для перерабатывающих предприятий; принципы, методы и требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов проектной работы для перерабатывающих предприятий; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Введение. Понятие о дисциплине, ее место в изучении ветеринарных дисциплин. Связь с другими науками. Характеристика убойных животных как сырья мясной промышленности /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.2	Характеристика предприятий по убою животных и переработке мяса. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.3	Убой сельскохозяйственных животных, первичная переработка туш крупного рогатого скота. Основные ветеринарно-санитарные требования при убое скота. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке туш свиней, кроликов и нутрий. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яиц и мяса птицы. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.6 Л2.4 Л2.3 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда натурального. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Гидробионты как промышленное сырье. Состав и свойства рыбного сырья. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбы и рыбных продуктов. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Порядок доставки животных на мясокомбинат. Порядок сдачи-приема убойных животных. Ветеринарный контроль при сдаче-приеме убойных животных. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.11	Методика определения и категории упитанности убойных животных и птицы. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Классификация продуктов убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при использовании конфискатов. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Товароведение мяса. Сортовой разруб мяса. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Способы консервирования мяса и мясопродуктов. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Обработка субпродуктов и пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Технология колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	

1.17	Технология копченых изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. ВСЭ мясных копченостей. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Определение свежести мяса кур. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.2Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полуфабрикатов из птицы, замороженных и сухих яичных продуктов. Исследование меланжа. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.6 Л2.4 Л2.3Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства (прополису, перге, пыльце, воску), условиям хранения и транспортирования. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.6 Л2.4 Л2.3Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Органолептическое исследование меда натурального. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.24	Определение свежести мороженой рыбы. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Способы консервирования рыбы. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Определение качества рыбных консервов. /Лаб/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.5Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и транспортировании сырья животного происхождения. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.28	Ветеринарно-санитарный контроль при откорме животных /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3. 3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для сельскохозяйстенных животных и птицы. нормативные документы /Ср/	6	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3. 3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Ветеринарно-санитарный контроль при уничтожении некачественных продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Ветеринарно-санитарный контроль в прудовых хозяйствах /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3. 3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Ветеринарно-санитарный контроль пасек /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.4Л3. 3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Подготовка к сдаче зачета /Ср/	6	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.6 Л2.4 Л2.3 Л2.2 Л2.5 Л2.1Л3.3 Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=515222	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013
Л1.3	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015

6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5857	Санкт-Петербург : Лань, 2013
Л2.2	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010
Л2.3	М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез	Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329750	НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015
Л2.4	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4980	Издательство "Лань", 2012
Л2.5	Владимцева, Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/130069/#5	Красноярск : КрасГАУ, 2017
Л2.6	Голубева, Л. В., Богатова, О. В., Догарева, Н.Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4124#authors	СПб.: Лань, 2012
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113356	Омск : Омский ГАУ, 2017
Л3.2	Третьяков, Е. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130902	Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018
Л3.3	Медведев, С.П.	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01. Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э4	Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2A
Э5	Национальная электронная библиотека НЭБ.РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.rusneb.ru/ - Загл. с экрана
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс
6.3.1.9	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.
Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);

- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;

- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.
Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.
Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.
В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа и написание рефератов, которые

являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации.
Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
_____ О.А. Соболева
"15" апреля 2021 г.

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 14
самостоятельная работа 90
часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		5		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	6	6			6	6
Лабораторные	8	8			8	8
В том числе инт.	4	4			4	4
Итого ауд.	14	14			14	14
Контактная работа	14	14			14	14
Сам. работа	22	22	68	68	90	90
Часы на контроль			4	4	4	4
Итого	36	36	72	72	108	108

Киров 2021

Программу составил(и):
кандидат биологических наук, Доцент, Шулепова Нина Николаевна;

Рецензент(ы):
кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна

Рабочая программа дисциплины

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:
36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель – формирование у студентов теоретических и практических навыков по организации ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Разведение с основами частной зоотехнии
2.1.2	Кормление животных с основами кормопроизводства
2.1.3	Механизация в животноводстве
2.1.4	Патологическая физиология
2.1.5	Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	Экономика и организация сельскохозяйственного производства
2.1.7	Ветеринарная радиобиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Клиническая практика
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.3	Врачебно-производственная практика
2.2.4	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности
ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе для перерабатывающих предприятий; принципы, методы и требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов проектной работы для перерабатывающих предприятий; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Введение. Понятие о дисциплине, ее место в изучении ветеринарных дисциплин. Связь с другими науками. Характеристика убойных животных как сырья мясной промышленности /Лек/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Убой сельскохозяйственных животных, первичная переработка туш крупного рогатого скота. Основные ветеринарно-санитарные требования при убое скота. /Лек/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.3	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого. /Лек/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Порядок доставки животных на мясокомбинат. Порядок сдачи-приема убойных животных. Ветеринарный контроль при сдаче-приеме убойных животных. /Лаб/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Методика определения и категории упитанности убойных животных и птицы. /Лаб/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	

1.6	Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и транспортировании сырья животного происхождения. /Лаб/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Товароведение мяса. Сортовой разруб мяса. /Лаб/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Характеристика предприятий по убою животных и переработке мяса. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям. /Ср/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке туш свиней, кроликов и нутрий. /Ср/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Классификация продуктов убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при использовании конфискатов. /Ср/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Способы консервирования мяса и мясопродуктов. /Ср/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Обработка субпродуктов и пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль. /Ср/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Технология колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. /Ср/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Технология копченых изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. ВСЭ мясных копченостей. /Ср/	4	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яиц и мяса птицы. /Ср/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.16	Определение свежести мяса кур. /Ср/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полуфабрикатов из птицы, замороженных и сухих яичных продуктов. Исследование меланжа. /Ср/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Ветеринарно-санитарный контроль пасек /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства (прополису, перге, пыльце, воску), условиям хранения и транспортирования. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда натурального. /Ср/	4	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Органолептическое исследование меда натурального. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Ветеринарно-санитарный контроль в прудовых хозяйствах /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Гидробионты как промышленное сырье. Состав и свойства рыбного сырья. /Ср/	5	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбы и рыбных продуктов. /Ср/	5	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.27	Способы консервирования рыбы. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Определение свежести мороженой рыбы. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Определение качества рыбных консервов. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Ветеринарно-санитарный контроль при откорме животных /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для сельскохозяйстенных животных и птицы. нормативные документы /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Ветеринарно-санитарный контроль при уничтожении некачественных продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	5	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Выполнение домашней контрольной работы /Ср/	5	10	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.35	Подготовка к сдаче зачета /Ср/	5	4	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013
Л1.3	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=515222	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Голубева, Л. В., Богатова, О. В., Догарева, Н.Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4124#authors	СПб.: Лань, 2012
Л2.2	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4980	Издательство "Лань", 2012
Л2.3	М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез	Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329750	НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015
Л2.4	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010
Л2.5	Владимцева, Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/130069/#5	Красноярск : КрасГАУ, 2017
Л2.6	К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5857	Санкт-Петербург : Лань, 2013

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Медведев, С.П.	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01. Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015
Л3.2	Третьяков, Е. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130902	Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018
Л3.3	Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113356	Омск : Омский ГАУ, 2017

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э4	Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2A

Э5	Национальная электронная библиотека НЭБ.РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.rusneb.ru/ - Загл. с экрана
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс
6.3.1.9	Гарант Аэро
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.
Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);

- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;

- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.
Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо

сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.
Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.
В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа и написание рефератов, которые являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации.
Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины

_____ О.А. Соболева

"15" апреля 2021 г.

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 72

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	24	24	24	24
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

Киров 2021

Программу составил(и):
кандидат биологических наук, доцент, Шулепова Нина Николаевна;

Рецензент(ы):
кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна

Рабочая программа дисциплины

Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:
36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель – формирование у студентов теоретических и практических навыков по организации ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Разведение с основами частной зоотехнии
2.1.2	Кормление животных с основами кормопроизводства
2.1.3	Механизация в животноводстве
2.1.4	Патологическая физиология
2.1.5	Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	Экономика и организация сельскохозяйственного производства
2.1.7	Ветеринарная радиобиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Клиническая практика
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.3	Врачебно-производственная практика
2.2.4	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности
ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе для перерабатывающих предприятий; принципы, методы и требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов проектной работы для перерабатывающих предприятий; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Введение. Понятие о дисциплине, ее место в изучении ветеринарных дисциплин. Связь с другими науками. Характеристика убойных животных как сырья мясной промышленности /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.2	Характеристика предприятий по убою животных и переработке мяса. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям. /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.3	Убой сельскохозяйственных животных, первичная переработка туш крупного рогатого скота, свиней. Основные ветеринарно-санитарные требования при убое скота. /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яиц и мяса птицы. /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого. /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбы и рыбных продуктов. /Лек/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Порядок доставки животных на мясокомбинат. Порядок сдачи-приема убойных животных. Ветеринарный контроль при сдаче-приеме убойных животных. /Лаб/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.8	Методика определения и категории упитанности убойных животных и птицы. /Лаб/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Классификация продуктов убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при использовании конфискатов. /Лаб/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Товароведение мяса. Сортовой разруб мяса. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Способы консервирования мяса и мясопродуктов. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Обработка субпродуктов и пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Технология колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. /Лаб/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
1.14	Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Органолептическое исследование меда натурального. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Определение свежести мороженой рыбы. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.17	Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и транспортировании сырья животного происхождения. /Лаб/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Способы консервирования рыбы. /Лаб/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Ветеринарно-санитарный контроль при откорме животных /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке туш кроликов и нутрий. /Ср/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Технология копченых изделий. Ветеринарно-санитарный контроль. ВСЭ мясных копченостей. /Ср/	8	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Определение свежести мяса кур. /Ср/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.4Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полуфабрикатов из птицы, замороженных и сухих яичных продуктов. Исследование меланжа. /Ср/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока /Ср/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Ветеринарно-санитарный контроль в прудовых хозяйствах /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Определение качества рыбных консервов. /Ср/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Гидробионты как промышленное сырье. Состав и свойства рыбного сырья. /Ср/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.5Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.28	Ветеринарно-санитарный контроль пасек /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства (прополису, перге, пыльце, воску), условиям хранения и транспортирования. /Ср/	8	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда натурального. /Ср/	8	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для сельскохозяйстенных животных и птицы. нормативные документы /Ср/	8	6	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Ветеринарно-санитарный контроль при уничтожении некачественных продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации продуктов животного происхождения. Нормативные документы /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Подготовка к сдаче зачета /Ср/	8	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.3	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=515222	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Голубева, Л. В., Богатова, О. В., Догарева, Н.Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4124#authors	СПб.: Лань, 2012
Л2.2	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4980	Издательство "Лань", 2012
Л2.3	М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез	Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329750	НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015
Л2.4	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010
Л2.5	Владимцева, Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/130069/#5	Красноярск : КрасГАУ, 2017
Л2.6	К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5857	Санкт-Петербург : Лань, 2013
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Медведев, С.П.	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01. Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015
Л3.2	Третьяков, Е. А.	Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130902	Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018
Л3.3	Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113356	Омск : Омский ГАУ, 2017
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана		
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана		
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана		
Э4	Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2A		
Э5	Национальная электронная библиотека НЭБ.РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.rusneb.ru/ - Загл. с экрана		
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b		
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65		

6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс
6.3.1.9	Гарант Аэро
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.
Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);

- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;

- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.
Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.
Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении

работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.
В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа и написание рефератов, которые являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации.
Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

Специальность подготовки 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) «Ветеринария»
Квалификация ветеринарный врач

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения – знаний, умений, навыков (индикаторов), характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного «22» сентября 2017 года N 974;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности 36.05.01. Ветеринария направленности (профилю) программы специалитета «Ветеринария»;
- положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции:

- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Профессиональные компетенции:

- способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5).

Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы		
	Начальный	**Основной**	**Заключительный**
УК-2	• Информатика с основами математической биостатистики • Гигиена животных • Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства	• Ветеринарно-санитарная экспертиза	• Подготовка к государственной итоговой аттестации
ПК-5	• Механизация в животноводстве • Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства	• Ветеринарно-санитарная экспертиза • Врачебно-производственная практика	• Подготовка к государственной итоговой аттестации

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Темы 1, 2, 3, 4 ,5 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы и тестовые задания к зачету по дисциплине
	УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных		

		результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы		
	УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профиль-ной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта		
ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и	ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринар-но-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих пред-приятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные	Темы 1, 2, 3, 4 ,5 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы и тестовые задания к зачету по дисциплине

продовольственной безопасности		понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.		
	ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способа-ми и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической		

		безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» при проведении промежуточной аттестации в форме зачета применяется двухуровневая шкала оценивания.

Шкала оценивания зачета в устной форме: (Ш 1):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические знания при решении практических заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная задолженность отсутствует

Шкала оценивания зачета в тестовой форме: (Ш 2):

Шкала оценивания	Показатели оценивания
не зачтено	Обучающийся допустил ошибки и выполнил задания менее 60 %. Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний
зачтено	Обучающийся допустил ошибки и выполнил задания не менее 60 %. Имеются пропуски занятий, активная задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Теоретические вопросы по дисциплине
«Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»
для промежуточной аттестации в форме зачёта

1. Крупный рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
2. Мелкий рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
3. Свиньи как сырьё мясной промышленности.
4. Лошади и кролики как сырьё мясной промышленности.
5. Птица как сырьё мясной промышленности.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных автомобильным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных железнодорожным транспортом.
10. Правила приёма-сдачи животных по живой массе.
11. Правила приёма-сдачи животных по массе и качеству мяса.
12. Методы определения и категории упитанности крупного рогатого скота.
13. Методы определения и категории упитанности свиней.
14. Методы определения и категории упитанности мелкого рогатого скота.
15. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке животных на мясокомбинат.
16. Типы предприятий по переработке животных. Характеристика мясокомбинатов. Ветеринарно-санитарные

требования к предприятиям.

17. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержание животных.
18. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш крупного рогатого скота.
19. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш свиней.
20. Первичная переработка туш мелкого рогатого скота и телят.
21. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек кроликов.
22. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек птиц.
23. Товароведческая классификация мяса.
24. Клеймение мяса.
25. Холодильная обработка мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
26. Способы консервирования мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль.
27. Технология колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
28. Технология копченых изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
29. Обработка пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль.
30. Обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль.
31. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яиц и яйцепродуктов.
32. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого.
33. Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого.
34. Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока.
35. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда.
36. Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства.
37. Способы консервирования рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль.
38. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных продуктов.
39. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения.
40. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья животного происхождения.

Типовые задания для зачета

Задание 1

1. Характеристика КРС как сырья мясной промышленности.
2. Порядок сдачи-приема животных по живой массе.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яиц и яйцепродуктов.

Задание 2

1. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке животных на мясокомбинат
2. Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока.
3. Способы консервирования рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль.

Типовые тестовые задания
по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» для промежуточной аттестации в форме зачёта

- **способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).**

1 . Запрещается убой животных на мясо до :
   1. 10- дневного возраста
   2. 14- дневного возраста
   3. 30- дневного возраста
   4. 3 месяцев

2 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:
   1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
   2. изолятор
   3. санитарная бойня
   4. цех предубойного содержания скота

3 . Продолжительность голодной выдержки перед убоем для крупного рогатого скота составляет:
   1. не менее 24 ч
   2. не более 24 ч
   3. не менее 12 ч
   4. 10-12 ч

4. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?
1. живой массе
2. убойной массе
3. убойному выходу
4. живой массе и убойному выходу

5. 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.

6. 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.

7. От чего зависит норма погрузки свиней:
1. от породы
2. от пола
3. от массы

8. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?
1. форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
2. только по степени развития скелетных мышц
3. толщиной кожи
4. только по выступлениям остистых отростков позвонков

9 Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?
1. по живой массе и качеству мяса
2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

10. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :
1. живых животных, птицы, рыбы, пчел
2. мяса, молока
3. шерсти
4. шкур

- способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5).

1. Упитанность животных определяют :
1. внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
2. внешним осмотром
3. расположением подкожного жира
4. длиной туши

2 . Как устанавливают упитанность свиней?
1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

3 . Что такое крупон?
1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней

4. Созревание мяса - это:

1. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загара

5. Укажи все известные тебе причины, влияющие на качество медосбора?

1. погодные условия
2. состояние семей
3. медоносность растений
4. грамотность пчеловода
5. плодовитость маток

6. К головоногим моллюскам относятся:

1. омары, лангусты;
2. раки, кальмары;
3. кальмары, осьминоги;
4. мидии, трепанги

7. Основной причиной физического бомбажа при хранении консервов является ...

1. скисание продукта
2. замерзание содержимого
3. нарушение режима стерилизация
4. негерметичная укупорка банки

8. 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**.**

9. 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.

10. Консервирование кишечного сырья проводят :

1. формалином, солью, сушкой, щелочью
2. замораживанием, щелочью, солью, кислотами
3. солью, высушиванием, замораживанием
4. высушиванием, солью, спиртом

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

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» проводится в форме зачёта.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета и экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета по дисциплине проводится путем устного ответа на задание или тестирования:

- обучающемуся выдается вариант устного задания или одно тестовое задание, включающее не менее 50 вопросов;
- в определенное время (10-20 минут на 1 вопрос) обучающийся готовится к ответу, в тестовой форме на выполнение задания отводится 40 мин;
- по результатам ответа выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания (Ш 1 или Ш 2);
- для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства

Специальность подготовки 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) «Ветеринария»
Квалификация ветеринарный врач

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения – знаний, умений, навыков (индикаторов) в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, реализуемых дисциплиной

Универсальные компетенции:

- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Профессиональные компетенции:

- способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5).

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	**Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции**		**Критерии оценивания**	**Наименование контролируемых разделов и/или тем в соответствии с содержанием РПД**	**Наименование оценочного средства текущей аттестации**
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Темы 1, 2, 3, 4, 5 содержания рабочей программы дисциплины.	Контрольная работа, реферат, домашняя контрольная работа
	УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы			
	УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профиль-ной проектной работы			

		и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта			
ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринар-но-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих пред-приятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Темы 1, 2, 3, 4, 5 содержания рабочей программы дисциплины.	Контрольная работа, реферат, домашняя контрольная работа
	ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных			

		исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
	ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и вы-дачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			

Контрольная работа

по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»

Текущий контроль в форме контрольной работы предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающихся по очной и очно-заочной форме обучения.

Результаты текущего контроля в форме **контрольной работы** оцениваются посредством четырехуровневой шкалы.

Шкала оценивания (Ш 1):

Шкала оценивания	Показатели оценивания
неудовлетворительно	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы.
удовлетворительно	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его детали. Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала
хорошо	Твердое знание материала. Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
отлично	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой. Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал

Типовые вопросы к контрольной работе

Контрольная работа 1

1. Крупный рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
2. Мелкий рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
3. Свиньи как сырьё мясной промышленности.
4. Лошади и кролики как сырьё мясной промышленности.
5. Птица как сырьё мясной промышленности.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных автомобильным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных железнодорожным транспортом.
9. Правила приёма-сдачи животных по живой массе.
10. Правила приёма-сдачи животных по массе и качеству мяса.
11. Методы определения и категории упитанности крупного рогатого скота (ГОСТ 34120 - 2017).
12. Методы определения и категории упитанности свиней (ГОСТ 31476 – 2012).
13. Методы определения и категории упитанности мелкого рогатого скота (ГОСТ 31777 - 2012).
14. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке животных на мясокомбинат.
15. Типы предприятий по переработке животных. Характеристика мясокомбинатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержание животных.
17. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш крупного рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш свиней.
19. Первичная переработка туш мелкого рогатого скота и телят.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек кроликов.
21. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек птиц.
22. Товароведческая классификация мяса.
23. Ветеринарно-санитарное клеймение мяса и мясопродуктов.
24. Товароведческая маркировка туш свиней в соответствие с требованиями ГОСТ 31476-2012.
25. Товароведческая маркировка туш крупного рогатого скота в соответствие с требованиями ГОСТ 34120 - 2017.
26. Товароведческая маркировка туш мелкого рогатого скота в соответствие с требованиями ГОСТ 31777 – 2012.
27. Товароведческая маркировка туш лошадей в соответствие с требованиями ГОСТ 32225-2013.
28. Разделка свинины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 31778-2012.
29. Разделка баранины и козлятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 34200-2017.
30. Разделка говядины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 31797-2012.
31. Разделка телятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 54520-2011.
32. Разделка конины и жеребятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 32226-2013.

Контрольная работа 2.

1. Консервирование мяса низкими температурами. Классификация мяса по термическому состоянию.
2. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Контроль обработок холодильников и камер.
3. Промышленные способы консервирования мяса и мясопродуктов посолом. Ветеринарно-санитарный контроль.
4. Технология вареных колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
5. Технология копченых колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
6. Технология ветчинно-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
7. Технология консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль.
8. Обработка пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль.
9. Обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль.
10. Обработка кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
11. Обработка пищевой крови. Ветеринарно-санитарный контроль.
12. Обработка эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
13. Обработка кожевенно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
14. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пищевых яиц.
15. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пищевых яйцепродуктов.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого.
17. Источники ингибирующих веществ в молоке. Профилактика и ветеринарно-санитарный контроль на предприятии изготовителе.
18. Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого.
19. Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда.
21. Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства.
22. Способы консервирования рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных продуктов.
24. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения.
25. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, используемым для перевозки животноводческого сырья.
26. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.
27. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья животного происхождения.
28. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании скоропортящегося сырья животного происхождения.

Типовые задания для контрольной работы

Задание № 1

1. Крупный рогатый скот как сырье мясной промышленности (породы, характеристики, убойный выход).
2. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных железнодорожным транспортом.

Задание № 2

1. Товароведческая маркировка туш свиней.
2. Правила приёма-сдачи животных по живой массе.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем написания контрольной работы обучающимся и определяется следующими методическими указаниями:

- обучающийся получает одно задание из вопросов, выносимых на контрольную работу;
- на выполнение всей работы отводится не более 30 мин;
- оценка контроля проводится посредством четырехуровневой шкалы (Ш 1);
- при подготовке к контрольной работе обучающимся рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Реферат

по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»

Текущий контроль в форме реферата предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающихся по очной и очно-заочной форме обучения.

Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Результаты текущего контроля в форме реферата оцениваются с помощью четырехуровневой шкалы.

Шкала оценивания (Ш 2)

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1.	Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия	Содержание работы не соответствует теме	Содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не полностью раскрыта	Содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме	Содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме
2.	Требования к оформлению работы	Требования не выполнены; имеются грубые стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены со значительными замечаниями, имеются стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены с незначительными замечаниями, имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены полностью, отсутствуют стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки
3.	Качество выполнения работы	Не раскрыты основные понятия по теме работы; имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, либо носят необоснованный характер	Раскрыты основные понятия по теме работы; имеются незначительные логические нарушения в изложении материала; выводы не в полной мере соответствуют фактическому материалу	Выявлены существующие подходы к решению исследуемой проблемы; материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу	Систематизированы существующие подходы к решению исследуемой проблемы; материал изложен логично и доказательно; выводы самостоятельные, полные, соответствуют фактическому материалу
4.	Качество защиты	Обучающийся не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	Обучающийся не в полной мере владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы	Обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы	Обучающийся свободно владеет материалом, показывает отличные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; правильно отвечает на вопросы по теме работы

Тематика рефератов по дисциплине

по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»

1. Влияние транспортировки на качество мяса убойных животных и птиц.
2. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств, используемых для доставки убойных животных и птиц на мясокомбинат.
3. Методы определения и категории упитанности убойной птицы.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке убойной птицы на мясокомбинат.
5. Типы предприятий по переработке птицы. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш лошадей.
7. Способы убоя животных. Их достоинства и недостатки. Ветеринарно-санитарный контроль.
8. Новые способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль.
9. Холодильная обработка мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
10. Способы дефростации мяса. Их достоинства и недостатки. Ветеринарно-санитарный контроль.
11. Способы дезинфекции и дератизации на холодильниках. Ветеринарно-санитарный контроль.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве баночных консервов.
13. Способы консервирования мяса поваренной солью. Ветеринарно-санитарный контроль.
14. Технология ливерных колбас. Ветеринарно-санитарный контроль.

15. Технология копченых колбас. Ветеринарно-санитарный контроль.
16. Профилактика пищевых токсикоинфекций на пищевом предприятии. Ветеринарно-санитарный контроль.
17. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйцепродуктов.
18. Ветеринарно-санитарный контроль на молочном комплексе.
19. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока сырого на молокозавод.

Методические материалы, определяющие процедура оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем написания реферата обучающимся и определяется следующими методическими указаниями:

- после изучения теоретических вопросов по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства» обучающиеся представляют к защите реферат;
- оценка контроля проводится посредством четырехуровневой шкалы (Ш 2);
- при подготовке реферата обучающимся рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Домашняя контрольная работа

по дисциплине «Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»

Текущий контроль в форме домашней контрольной работы предназначен для самостоятельного изучения отдельных вопросов теоретического материала обучающихся заочной формы обучения.

Результаты текущего контроля в форме **домашней контрольной работы** оцениваются посредством двухуровневой шкалы

Шкала оценивания (Ш 3):

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Зачтено	Обучающийся выполнил все задания ДКР, оформил согласно ГОСТа и защитил работу.
Не зачтено	Обучающийся не выполнил задания ДКР, обнаружил существенные пробелы в знании теоретического материала. ДКР не представлена к защите либо не защищена.

Требования к структуре, оформлению домашней контрольной работы

В контрольной работе обязательно должны быть: титульный лист, оглавление с указанием страниц, основной текст и в конце библиографический список. Можно включать приложение.

Ответ на каждый вопрос контрольной работы должен быть иллюстрирован рисунком или схемами с обозначениями на них, или таблицей.

Страницы формата А4 (210 × 297). Книжный формат. Параметры: поля сверху - 2 см, снизу - 2 см, справа - 1,5 см и слева - 3 см, шрифт Times New Roman. Размер шрифта - 14. Межстрочный интервал - полуторный, выравнивание по ширине. Разрешается использовать полужирный шрифт при выделении заголовков структурных частей. Размер абзацного отступа - 1,25 см.

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в центре нижнего поля листа без точки. Размер шрифта (кегль) - 11. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания. Каждый структурный элемент и каждую новую главу следует начинать с новой страницы. Шрифт заголовков -- Times New Roman, полужирный. Размер шрифта:

1 Заголовок (главы, название раздела) -- 16 (заголовок первого уровня)

1.1 Заголовок -- 15 (заголовок второго уровня)

1.1.1 Заголовок -- 14 (заголовок третьего уровня)

Оформление содержания. На втором листе помещается содержание, где указываются основные разделы работы и соответствующие им страницы. Заголовок ОГЛАВЛЕНИЕ пишется заглавными буквами посередине строки. Оглавление включает наименование всех вопросов, разделов и подразделов, библиографический список, приложение (если есть), с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме.

Оформление рисунков. К рисункам относятся все графические изображения (схемы, графики, фотографии, рисунки). На все рисунки в тексте должны быть даны ссылки. Рисунки должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки нумеруются арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная. Название пишется под рисунком по центру. Пример: «Рисунок 2 - Название». Точка в конце названия не ставится.

Оформление таблиц. На все таблицы в тексте должны быть ссылки. Таблица должна располагаться непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Все таблицы нумеруются (нумерация сквозная). Название состоит из «Таблицы», номера, тире и названия. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Пример: «Таблица 3 - Название». Точка в конце названия не ставится.

Проспект вопросов по дисциплине
«Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»
для домашней контрольной работы

1. Крупный рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
2. Мелкий рогатый скот как сырьё мясной промышленности.
3. Свиньи как сырьё мясной промышленности.
4. Лошади и кролики как сырьё мясной промышленности.
5. Птица как сырьё мясной промышленности.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных автомобильным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при перевозке животных железнодорожным транспортом.
9. Правила приёма-сдачи животных по живой массе.
10. Правила приёма-сдачи животных по массе и качеству мяса.
11. Методы определения и категории упитанности крупного рогатого скота (ГОСТ 34120 - 2017).
12. Методы определения и категории упитанности свиней (ГОСТ 31476 – 2012).
13. Методы определения и категории упитанности мелкого рогатого скота (ГОСТ 31777 - 2012).
14. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке животных на мясокомбинат.
15. Типы предприятий по переработке животных. Характеристика мясокомбинатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержание животных.
17. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш крупного рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке туш свиней.
19. Первичная переработка туш мелкого рогатого скота и телят.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек кроликов.
21. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек птиц.
22. Товароведческая классификация мяса.
23. Ветеринарно-санитарное клеймение мяса и мясопродуктов.
24. Товароведческая маркировка туш свиней в соответствие с требованиями ГОСТ 31476-2012.
25. Товароведческая маркировка туш крупного рогатого скота в соответствие с требованиями ГОСТ 34120 - 2017.
26. Товароведческая маркировка туш мелкого рогатого скота в соответствие с требованиями ГОСТ 31777 – 2012.
27. Товароведческая маркировка туш лошадей в соответствие с требованиями ГОСТ 32225-2013.
28. Разделка свинины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 31778-2012.
29. Разделка баранины и козлятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 34200-2017.
30. Разделка говядины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 31797-2012.
31. Разделка телятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 54520-2011.
32. Разделка конины и жеребятины на отрубы в соответствие с требованиями ГОСТ 32226-2013.
33. Консервирование мяса низкими температурами. Классификация мяса по термическому состоянию.
34. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Контроль обработок холодильников и камер.
35. Промышленные способы консервирования мяса и мясопродуктов посолом. Ветеринарно-санитарный контроль.
36. Технология вареных колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
37. Технология копченых колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
38. Технология ветчинно-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль.
39. Технология консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль.
40. Обработка пищевых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль.
41. Обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль.
42. Обработка кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
43. Обработка пищевой крови. Ветеринарно-санитарный контроль.
44. Обработка эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
45. Обработка кожевенно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.
46. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пищевых яиц.
47. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пищевых яйцепродуктов.
48. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока сырого.
49. Источники ингибирующих веществ в молоке. Профилактика и ветеринарно-санитарный контроль на предприятии изготовителе.
50. Профилактика бактериальной обсемененности молока сырого.
51. Профилактика маститов. Способы обнаружения маститного молока.
52. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда.
53. Ветеринарно-санитарные требования к продуктам пчеловодства.
54. Способы консервирования рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль.

55. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных продуктов.
56. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения.
57. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, используемым для перевозки животноводческого сырья.
58. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.
59. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья животного происхождения.
60. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании скоропортящегося сырья животного происхождения.

Варианты домашних контрольных работ

Вариант 1.
1. Типы предприятий по переработке животных. Характеристика мясокомбинатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке тушек птиц.
3. Обработка кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль.

Вариант 2.
1.Товароведческая маркировка туш свиней в соответствие с требованиями ГОСТ 31476-2012.
2. Промышленные способы консервирования мяса и мясопродуктов посолом. Ветеринарно-санитарный контроль.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения.

Методические материалы, определяющие процедура оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний в форме домашней контрольной работы определяется следующими методическими указаниями:

- выполнение контрольной работы проводится в аудиториях, отведенных для самостоятельной работы обучающихся, либо в домашних условиях;
- выполнение домашней контрольной работы (ДКР) осуществляется в соответствии с вариантом, номер которого определяется по списку студентов в группе;
  ДКР должна включать следующие разделы:
  - Титульный лист;
  - Оглавление;
  - Задание 1;
  - Задание 2;
  - Задание 3;
  - Библиографический список
- ДКР принимается в рукописном варианте или в сброшюрованном печатном виде на листах формата А4 (210*297), и в электронном виде, например, на оптических носителях, вместе с электронными версиями составляющих работы, т.е. заданиями, выполненными в программе Word;
- осуществляется проверка ДКР, указываются замечания, требующие доработки. Если замечаний нет, на титуле отчета прописывается «К защите». В противном случае на титуле контрольной работы прописывается «На доработку» и выдается обучающемуся. В журнале преподаватель делает соответствующие записи;
- затем осуществляется защита ДКР в режиме «Вопрос-Ответ» по содержанию ДКР (повторная распечатка ДКР после доработки замечаний не требуется).

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки
продукции животноводства»

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	К-1 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
	К-7 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории	К-57 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про
помещение для самостоятельной работы	Б-202 Библиотека, зал электронных ресурсов (с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации) Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 11 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение.
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	К-57 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	К-57 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства»

Наименование	Наличие доступа
Аграрная наука Евро-Северо-Востока [Текст]: журн. / ГНУ Северо-Восточ. регион. науч. центр Рос. акад. с.-х. наук	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария [Текст]: журн. / М-во сел. хоз-ва РФ, АНО	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария сельскохозяйственных животных [Текст]: журн. / Просвещение	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Вопросы питания = Problemsofnutrition [Текст]: науч.-практ. журн. / [редкол.: В. А. Тутельян (гл. ред.) и др.]	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Гигиена и санитария [Текст]: двухмес. науч.-практ. журн. / учредитель Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; [редкол.: Г.И. Румянцев (гл.ред.) и др.]. ISSN 0016-9900.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Пищевая промышленность [Текст]: ежемес. науч.-техн. журн. / учредитель Изд-во "Пищевая промышленность"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Пищевая и перерабатывающая промышленность [Текст]: реф. журн. / учредитель ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии; [редкол.: Л. Н. Пирумова (гл. ред.) и др.]. ISSN 1726-9660.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Молочная промышленность = Dairy industry [Текст]: науч.-техн. и произв. журн. / учредитель ВНИМИ, кол. ред ; [гл. ред. Т.А. Кузнецова]. ISSN 0026-9026.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Молочное и мясное скотоводство [Текст]: науч.-произв. журн. / учредитель ОАО "Агроплемсоюз"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Мясная индустрия [Текст]: произв. науч.-техн. журн. / [редкол.: А. А. Горбатов (гл. ред.) и др.]	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Птица и птицепродукты = Poultry&chickenproduct [Текст]: отраслевой науч.-произв. журн. / учредители : М-во сел. хоз-ва РФ, Рос. акад. с.-х. наук НКО "Рос. птицеводческий союз", ФГБОУ "ВНИИ птицеперераб. пром-сти"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ