

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. проректора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (ф.и.о.)

«30» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного  
и растительного происхождения

Квалификация выпускника

**бакалавр**

---

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Производственный санитарно-гигиенический контроль» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: *производственный; организационно-управленческий; технологический.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования - бакалавриат).

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-4	Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных
			ИД-2 <sub>ПКв-4</sub> Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий
			ИД-3 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Знает: ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях
	Умеет: применять ветеринарное законодательство в нормативную документацию при организации санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях
	Владеет: навыками применения ветеринарного законодательства в профессиональной деятельности
ИД-2 <sub>ПКв-4</sub> Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Знает: санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов
	Умеет: применять санитарные нормы и правила при работе связанной с профессиональной деятельностью
	Владеет: навыками планирования и организации мероприятий по обращению с биологическими отходами
ИД-3 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах	Знает: методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора
	Умеет: применять методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора и организовывать карантинные мероприятия с соблюдением

тах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	правил хранения и утилизации биологических отходов Владеет: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
--	--

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина «Производственный санитарно-гигиенический контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения». Дисциплина является элективной к изучению.

Изучение дисциплины «Производственный санитарно-гигиенический контроль» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин модулей «Обязательный», «Общеобразовательный», «Основы ветеринарии», «Ветеринарно-санитарный», «Качество и безопасность», «Профессиональный» Дисциплина «Основы проектного обучения» является предшествующей для проведения практической подготовки, прохождения государственной итоговой аттестации.

### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам
		8 ак. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	<b>52,9</b>	<b>52,9</b>
Лекции	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Консультации текущие	1,2	1,2
Курсовая работа	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
<b>Вид аттестации (экзамен)</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>57,3</b>	<b>57,3</b>
Проработка материалов по лекциям	12	12
Проработка материалов учебников, учебных пособий	12,3	12,3
Подготовка к лабораторным работам	12	12
Курсовая работа	21	21
<b>Подготовка к экзамену (контроль)</b>	<b>33,8</b>	<b>33,8</b>

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

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч

1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила. Санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов. Основные принципы системы ХАССП. Стандарты ИСО. Технические регламенты.	33,0
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарно-гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий по переработке животного, растительного и рыбного сырья, гигиенические требования к факторам внешней среды. Санитарная обработка помещений. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.	35,0
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства. Контроль технологического процесса и готовой продукции. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Контроль воздуха. Контроль мяса и мясных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса, порядок обезвреживания мяса и субпродуктов, порядок утилизации. Контроль рыбы и рыбных продуктов. Контроль консервов.	37,3
		<i>Курсовая работа</i>	1,5
		<i>Консультации текущие</i>	1,2
		<i>Консультации перед экзаменом</i>	2,0
		<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,2
		<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	6	8	19,0
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	8	8	19,0
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	10	8	19,3
			<i>Курсовая работа</i>	1,5
			<i>Консультации текущие</i>	1,2
			<i>Консультации перед экзаменом</i>	2,0
			<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,2
			<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях. Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила. Санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов. Основные принципы системы ХАССП. Стандарты ИСО. Технические регламенты.	6

2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарно-гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий по переработке животного, растительного и рыбного сырья, гигиенические требования к факторам внешней среды. Санитарная обработка помещений. Дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.	8
6	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Задачи контроля. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль пищевого производства. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Контроль воздуха. Контроль мяса и мясных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при порках и порче мяса, порядок обезвреживания мяса и субпродуктов, порядок утилизации. Контроль рыбы и рыбных продуктов. Контроль консервов.	10

### 5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

### 5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Изучение нормативной и технической документации, технических регламентов	4
		Составление программы производственного контроля в т.ч. с системой качества ХАССП	4
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности	4
		Санитарная обработка технологического оборудования молочной промышленности	4
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Входной контроль качества сырья и готовой продукции	4
		Санитарная экспертиза грибов	4

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	4
		Подготовка к лабораторным работам	4
		Курсовая работа	7
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Проработка материалов по лекциям	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	4
		Подготовка к лабораторным работам	4
		Курсовая работа	7
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	4,3
		Подготовка к лабораторным работам	4
		Курсовая работа	7

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### **6.1 Основная литература**

Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498>

Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / составители М. Ю. Якубовская, Л. В. Малахова. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252347>

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169096>

### **6.2 Дополнительная литература**

Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498>

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>

Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / составители М. Ю. Якубовская, Л. В. Малахова. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252347>

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169096>

Крупный рогатый скот. Содержание, кормление, болезни их диагностика и лечение : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, А. В. Святковский, В. Г. Скопичев, А. А. Стекольников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 5-8114-0678-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210191>

Крупный рогатый скот. Содержание, кормление, болезни их диагностика и лечение : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, А. В. Святковский, В. Г. Скопичев, А. А. Стекольников. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 5-8114-0678-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167715>

Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарный контроль : методические указания / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2021. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170657>

### **6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : Конспект лекций по дисциплинам «Производ-

ственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения», «Экспертиза качества сырья и продуктов животного происхождения» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 190 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4257> — Загл. с экрана.

Мальцева, О.Ю. Производственный контроль предприятий отрасли. [Электронный ресурс] / О.Ю. Мальцева, О.Л. Мещерякова, О.С. Корнеева, Г.П. Шуваева. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 96 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92223> — Загл. с экрана.

Батищева, Л.В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71655> — Загл. с экрана.

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4278> — Загл. с экрана.

Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным работам / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4258> — Загл. с экрана.

Методические указания для выполнения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» [Электронный ресурс] : Методические указания для выполнения самостоятельно работы обучающихся по дисциплине: «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 52 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4256> — Загл. с экрана.

#### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	<a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
Образовательная платформа «Юрайт»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
АИБС «МегаПро»	<a href="https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web">https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="http://minobrnauki.gov.ru">http://minobrnauki.gov.ru</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="http://education.vsu.ru">http://education.vsu.ru</a>

#### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

**При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение**

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа

Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a>
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License
Microsoft Windows 8.1	Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. <a href="https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license">https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license</a>
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license">https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license</a>
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license">https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license</a>
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

#### **Справочно-правовые системы**

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

### **7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Учебные аудитории для проведения учебных занятий:

№ 028 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса – 14 шт. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА, Морозильная камера Минск Весы KERN 440 – 35N. Весы AR-5-120 ,Весы Асом ,муфельная печь, сушильный шкаф, перемешивающее устройство, Плитка электрическая, Ph- метр. Устройство для определения влажности в продуктах Элекс-7. ФЭК, автоклав.

№ 035 Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 039 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса – 30 шт. Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран.

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам.

### **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;



- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения**

**1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам
		9
		ак. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	<b>26</b>	<b>26</b>
Лекции	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации текущие	1,5	1,5
Курсовая работа	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Рецензирование контрольных работ заочников	0,8	0,8
<b>Вид аттестации (экзамен)</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>111,2</b>	<b>111,2</b>
Проработка материалов по лекциям	24	24
Проработка материалов учебников, учебных пособий	24,2	24,2
Подготовка к лабораторным работам	24	24
Курсовая работа	39	39
<b>Подготовка к экзамену (контроль)</b>	<b>6,8</b>	<b>6,8</b>

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Производственный санитарно-гигиенический контроль**

---

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-4	Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных
			ИД-2 <sub>ПКв-4</sub> Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий
			ИД-3 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Знает: ветеринарное законодательство, нормативную документацию в области ветеринарного надзора на пищевых предприятиях
	Умеет: применять ветеринарное законодательство в нормативную документацию при организации санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях
	Владеет: навыками применения ветеринарного законодательства в профессиональной деятельности
ИД-2 <sub>ПКв-4</sub> Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Знает: санитарные нормы и правила в области обращения и утилизации биологических отходов
	Умеет: применять санитарные нормы и правила при работе связанной с профессиональной деятельностью
	Владеет: навыками планирования и организации мероприятий по обращению с биологическими отходами
ИД-3 <sub>ПКв-4</sub> Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Знает: методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора
	Умеет: применять методы и способы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов ветеринарного надзора и организовывать карантинные мероприятия с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
	Владеет: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и	ПКв-4	Тест	1-88	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседова-	89-108	Компьютерное тестирование

	безопасности пищевых продуктов		ние (вопросы для экзамена)		Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	109-129	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовая работа	130-149	Отметка в системе «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	ПКв-4	Тест	1-88	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	89-108	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	109-129	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовая работа	130-149	Отметка в системе «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
3	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов	ПКв-4	Тест	1-88	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	89-108	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	109-129	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовая работа	130-149	Отметка в системе «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (курсовая работа). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

#### 3.1 Тесты (тестовые задания)

##### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
1.	При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции: направляется на переработку <b>признается потенциально опасной и изымается из оборота</b> требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи требует немедленного уничтожения или технической утилизации реализуется при обычных условиях
2.	Валидацией называются действия, приводящие к высокой степени уверенности в том, что методика, процесс, процедура выполнены по заранее установленным критериям приемлемости; действия, регистрирующие выполнение методики, процесса, работы с оборудованием, материалами, операциями или системами; документально оформленные действия персонала, дающие высокую степень уверенности в том, что порученная им работа была выполнена надлежащим образом; <b>документально оформленные действия, дающие высокую степень уверенности в том, что методика, процесс, оборудование, материал, операция или система соответствуют заданным требованиям и их использование будет постоянно приводить к результатам, соответствующим заранее установленным критериям приемлемости.</b>

3.	<p>Развитие токсикоинфекции, вызываемой кишечной палочкой, обусловлено:</p> <p><b>поступлением в организм массивного количества живых микробов и воздействия эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов</b></p> <p>воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами</p> <p>размножением в организме живых возбудителей, поступивших с пищевыми продуктами в небольшом количестве</p> <p>верно 1 и 3</p> <p>верно 1,2 и 3</p>
4.	<p>Идеи и положения теории всеобщего менеджмента качества изложены в стандартах</p> <p>ISO серии 6000;</p> <p>ISO серии 7000;</p> <p>ISO серии 8000;</p> <p><b>ISO серии 9000</b></p>
5.	<p>Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке:</p> <p><b>живых животных, птицы, рыбы, пчел</b></p> <p>мяса, молока</p> <p>шерсти</p> <p>шкур</p>
6.	<p>Фаза изменения микрофлоры молока при хранении, в которой все попавшие в молоко микро-организмы не размножаются, называется:</p> <p>фазой смешанной микрофлоры</p> <p><b>статической фазой</b></p> <p>фазой молочнокислых бактерий</p> <p>фазой плесневых грибов и дрожжей</p>
7.	<p>Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия?</p> <p>ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)</p> <p>ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)</p> <p>ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования</p> <p><b>ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость</b></p>
8.	<p>Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:</p> <p><b>после механической очистки от навоза промывают горячей водой</b></p> <p>очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют</p> <p>после очистки промывают, а затем дезинфицируют</p> <p>дезинфицируют</p>
9.	<p>Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?</p> <p>ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)</p> <p>ветеринарное свидетельство (форма № 1)</p> <p><b>ветеринарное свидетельство (форма № 2)</b></p> <p>ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость</p>
10.	<p>Эффективность пастеризации молока зависит:</p> <p>от температуры тепловой обработки</p> <p>от исходной бактериальной обсемененности</p> <p>от длительности тепловой обработки</p> <p><b>верно 1 и 2</b></p> <p>верно 1 и 3</p>
11.	<p>Обычно микрофлора свежего сырого молока составляет:</p> <p><b>10 в степени 4 – 10 в степени 6 клеток/мл</b></p> <p>10 в степени 1 – 10 в степени 2 клеток/мл</p> <p>10 в степени 8 – 10 в степени 9 клеток/мл</p> <p>10 в степени 10 – 10 в степени 12 клеток/мл</p>
12.	<p>Под критическими контрольными точками понимают:</p> <p><b>стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора</b></p> <p>временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства</p> <p>этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции</p> <p>участки производства с повышенным риском травматизма персонала</p>

13.	<p><b>Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации</b></p> <p>региональный стандарт  <b>международный стандарт</b>  межгосударственный стандарт  национальный стандарт</p>
14.	<p><b>Средства измерений, которые выпускаются в промышленности, подвергаются</b></p> <p>поверке  стандартизации  <b>сертификации</b>  калибровке</p>
15.	<p>В иерархии документации системы управления качеством в аптеке главным документом должен быть</p> <p><b>политика в области качества;</b>  регистрирующие документы;  руководство по качеству;  технологическая документация.</p>
16.	<p>В соответствии со стандартами ISO серии 9000:2000 качество – это отличные характеристики продукции и отсутствие жалоб потребителя;  соответствие процесса или продукции нормативной документации;  <b>степень соответствия характеристик продукции, процесса или системы существующим или предполагаемым потребностям;</b>  то, что удовлетворяет потребителя.</p>
17.	<p>Количество микроорганизмов на поверхности свежевывловленной рыбы составляет:</p> <p>единичные клетки на см<sup>2</sup>  <b>от 10 в степени 2 до 10 в степени 7 клеток на см<sup>2</sup></b>  от 10 в степени 8 до 10 в степени 11 клеток на см<sup>2</sup>  от 10 в степени 12 до 10 в степени 14 клеток см<sup>2</sup></p>
18.	<p>Размягчение тканей погибшей рыбы под воздействием ферментов самой рыбы происходит во время:</p> <p>отделения слизи  <b>автолиза</b>  окоченения</p>
19.	<p>Черная гниль яиц появляется при развитии бактерий родов:</p> <p><b>Proteus</b>  <b>Pseudomonas</b>  Lactobacillus  Achromogenes  Bacillus</p>
20.	<p>Косвенный метод, применяемый для определения обсемененности рыбы микроорганизмами:</p> <p>тест на фосфатазу  <b>тест на редуктазу</b>  бактериоскопия</p>
21.	<p>Карантинное отделение предназначено для:</p> <p>содержания больных животных  <b>содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания</b>  забоя животных  предубойного содержания</p>
22.	<p>Направляющие на санитарную бойню животных:</p> <p>без документов  <b>которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)</b>  которые содержались в карантинном помещении  худых животных</p>
23.	<p>Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?</p> <p><b>подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы</b>  заглочные лимфатические узлы  туши и полутуши  околоушные лимфатические узлы</p>



24.	<p>Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:</p> <p><b>туберкулез, актиномикоз</b>  эхинококкоз  гиподерматоз  гастрозэнтерит</p>
25.	<p>Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?</p> <p>абсцесс  <b>цистицеркоз</b>  эхинококкоз  лимфаденит</p>
26.	<p>Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на:</p> <p>остывшее, охлажденное, замороженное  <b>остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное</b>  остывшее, охлажденное, подмороженное  парное, остывшее, замороженное</p>
27.	<p>Стерилизованное молоко может храниться:</p> <p><b>при комнатной температуре в течение нескольких недель</b>  при 4-6 С не более одной недели  при комнатной температуре не более одной недели  до нескольких недель при температуре не выше 4-6 С</p>
28.	<p>Время хранения свежего молока при температуре 0-10 С составляет:</p> <p>2-4 часа  <b>24-48 часов</b>  72-120 часов  120-168 часов</p>
29.	<p>Продолжительность хранения свежего молока при температуре 25-40 С составляет порядка:</p> <p><b>2-6 часов</b>  не менее 20 часов  1-2 суток  3-х суток</p>
30.	<p>Молоко, доставленное на молочный завод, обычно хранят при температуре:</p> <p>0 °С  <b>4-6 °С</b>  10-15 °С  при комнатной температуре</p>
31.	<p>В фазе молочнокислых бактерий количество данных микроорганизмов в молоке приближается к 50-100% от всей микрофлоры за счет:</p> <p>повышения этими микроорганизмами щелочности молока  <b>выделения молочнокислыми бактериями антибиотических веществ</b>  <b>образования этими микроорганизмами молочной кислоты</b>  снижения количества белков в молоке, потребляемых микроорганизмами  снижения количества жиров в молоке, утилизируемых бактериями</p>
32.	<p>Фаза плесневых грибов и дрожжей является:</p> <p>начальной фазой развития микрофлоры при хранении молока  фазой, предшествующей статической фазе  <b>заключительной фазой развития микрофлоры при хранении молока</b>  <b>фазой, следующей за фазой молочнокислых бактерий</b>  фазой, следующей за фазой смешанной микрофлоры  фазой, предшествующей фазе смешанной микрофлоры</p>
33.	<p>Заключительная фаза развития микроорганизмов в молоке при его хранении характеризуется:</p> <p>повышением кислотности молока  <b>повышением щелочности молока</b>  <b>снижением содержания лактозы</b>  <b>развитием дрожжей и плесневых грибов</b>  <b>развитием аммонификаторов и маслянокислых бактерий</b>  повышением содержания молочного сахара</p>
34.	<p>Для очистки молока от механических примесей, в которых могут скапливаться микроорганизмы, применяют:</p> <p><b>фильтрацию</b>  охлаждение  <b>центрифугирование</b></p>

	стерилизацию экстракцию
35.	Для созревания сыра необходимы: <b>молочнокислые бактерии)</b> бациллы <b>пропионовокислые бактерии</b> псевдомонады <b>сычужный фермент</b> пероксидаза маслянокислые бактерии
36.	Основными видами порчи сыра являются: <b>горький вкус</b> кислотное брожение <b>вспучивание</b> <b>свищ</b> свечение <b>изъязвления корки</b> <b>коричневые пятна</b>
37.	Возбудителями вспучивания сыров могут являться: <b>бактерии группы кишечной палочки</b> псевдомонады плесневые грибы дрожжи <b>маслянокислые бактерии</b>
38.	На предприятиях торговли и общественного питания запрещена реализация яиц: куриных <b>утиных</b> <b>гусиных</b> перепелиных
39.	Бактерицидные свойства яичного белка обусловлены: <b>высоким содержанием лизоцима</b> <b>наличием овидина, овомукоида и т.п.</b> низкими значениями pH <b>высокими значениями pH</b> наличием низина наличием лактенинов
40.	_____ - это комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде. <b>Ответ: дезинфекция</b>
41.	_____ - комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, которые являются переносчиками и распространителями инфекционных заболеваний (мухи, тараканы, вредители хлебных запасов). <b>Ответ: дезинсекция</b>
42.	_____ - это комплекс мер по борьбе с грызунами (мышами, крысами), которые являются источниками и переносчиками таких инфекционных заболеваний человека, как туляремия, лептоспироз, паратиф, инфекционный гепатит и др. <b>Ответ: дератизация</b>
43.	_____ – применяется для обеззараживания воды, сосудов, помещений, выделений больных, туалетов и др. в виде 0,7–0,5 %-ного, 2–3 %-ного, 5–10 %-ного водных растворов и в сухом виде <b>Ответ: хлорная известь</b>
44.	Реализация продуктов питания растительного происхождения, подвергавшихся воздействию пестицидов без предварительного лабораторного исследования возможно: <b>когда продукты выпущены из протравленных семян</b> когда продукты имеют неизмененные органолептические свойства когда продукты получены при обработки культур до цветения когда после последней обработки прошло не менее 2 недель когда после последней обработки прошло не менее 1 месяца
45.	Хранение и реализация скоропортящихся продуктов за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, должны осуществляться при температуре не выше: +2° С +4° С

	<p><b>+6° C</b>  +8° C  +10° C</p>
46.	<p>Санитарная экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов проводится:</p> <p>в порядке планового санитарного надзора  при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами  при подозрении на пищевое отравление пестицидами  верно 1 и 3  <b>верно 1,2 и 3</b></p>
47.	<p>Отличием кишечных инфекций от пищевых отравлений является:</p> <p>массовость  внезапное начало  <b>контагиозность</b>  связь заболевания с приемом пищи  короткий инкубационный период</p>
48.	<p>Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?</p> <p>Техническое регулирование  Оценка соответствия  <b>Стандартизация</b>  Сертификация</p>
49.	<p>Укажите правильный ответ</p> <p>знак обращения на рынке - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации;  <b>знак обращения на рынке - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;</b>  знак обращения на рынке - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;  знак обращения на рынке - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов и национальных стандартов</p>
50.	<p>Укажите аббревиатуру, обозначающую термин "Всеобщий менеджмент качества"</p> <p>MBQ;  QFD;  <b>TQM;</b>  UQM;  SQC;  TQC</p>
51.	<p>Укажите номер стандарта в наименьшей степени относящийся к качеству</p> <p>ISO 9000;  ISO 9004;  ISO 9001;  <b>ISO 19011</b></p>
52.	<p>Декларация соответствия относится к ...</p> <p>необязательной форме подтверждения соответствия;  добровольной форме подтверждения соответствия;  инициативной форме подтверждения соответствия;  <b>обязательной форме подтверждения соответствия</b></p>
53.	<p>Укажите правильное определение термина "Система менеджмента качества (СМК)" по ISO 9000/ISO 9000</p> <p>СМК - система для разработки политики и целей достижения этих целей  СМК - скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией применительно к качеству  <b>СМК - система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству</b></p>
54.	<p>В каком году Государственной думой РФ был принят Федеральный закон "О техническом регулировании"?</p> <p><b>2002;</b></p>

	2004; 2003; 2001; 2000
55.	Основные свойства возбудителя ботулизма: анаэроб образует термоустойчивые споры вырабатывает экзотоксин верно 1 и 2 <b>верно 1,2 и 3</b>
56.	Розовое окрашивание зерен пшеницы указывает на: химическое загрязнение поражение бактериями чудесной палочки поражение афлатоксином <b>фузариозную пораженность</b> поражение спорыньей
57.	При оценке фактического питания изучают: <b>продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приема пищи</b> продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса условия приема пищи, режим питания, стоимость продовольственной корзины меню-раскладки, продуктовый набор, условия приема пищи стоимость продовольственной корзины, нутриентный состав, продуктовый набор
58.	Изъязвление корки сыра вызывается: молочнокислыми бактериями бактериями группы кишечной палочки <b>плесневыми грибами</b> актиномицетами маслянокислыми бактериями
59.	Молочнокислые бактерии, образующие только молочную кислоту, называют: гетероферментативными <b>гомоферментативными</b> бифидобактериями
60.	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости: легкие печень <b>почки</b> селезенку
61.	Для бактериологического исследования в лабораторию направляют: <b>*пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем</b> кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
62.	Автолиз - это: микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период <b>ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей</b> микробиологические и ферментативные процессы в мясе биологические преобразования в мясе
63.	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на: <b>запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона</b> упитанность, внешний вид только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши только на внешний вид и цвет туши
64.	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? <b>свежий</b>

	сомнительной свежести некачественное несвежее
65.	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо: от здорового животного при трихинеллезе при эхинококкозе <b>от больного животного или от животного, забитого в агонии</b>
66.	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки: цвет, запах и консистенцию мышц внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию <b>состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах</b> цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т.д.
67.	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание : величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы: легкие <b>печень</b> почки вымя
68.	Возбудителями вспучивания сыров могут являться: <b>бактерии группы кишечной палочки</b> псевдомонады плесневые грибы дрожжи <b>маслянокислые бактерии</b>
69.	К молочнокислым бактериям относят бактерии: образующие в процессе брожения спирт и углекислый газ образующие в процессе брожения пропионовую кислоту <b>образующие при брожении молочную кислоту</b> образующие молочную и масляную кислоты образующие молочную и пропионовую кислоты <b>образующие молочную кислоту и этиловый спирт</b> <b>образующие молочную и уксусную кислоты</b>
70.	Верными являются следующие утверждения. Молочнокислые бактерии: <b>грамположительны</b> грамотрицательны <b>не имеют спор</b> образуют споры <b>синтезируют молочную кислоту</b> <b>неподвижны</b> <b>имеют форму кокков или палочек</b> имеют извитую форму имеют форму тороида
71.	Для приготовления заквасок с целью получения кисломолочных продуктов используют: Pseudomonas русуанаеа <b>Streptococcus lactis</b> <b>Streptococcus cremoris</b> <b>Lactobacillus bulgaricus</b> Bacillus subtilis Proteus vulgaris <b>Lactobacillus acidophilus</b>
72.	Основными пороками кефира являются: <b>обсеменение кишечной палочкой</b> гниение свечение <b>образование вязкого сгустка</b> <b>образование глазков</b>

	пигментация
73.	На поверхности свежей рыбы, отловленной в холодных и умеренных регионах в холодное время, преобладают бактерии: <b>рода Pseudomonas</b> клостридии <b>рода Achromobacter</b> <b>рода Flavobacterium</b> дрожжи бациллы термофильные бактерии
74.	Наиболее обсемененными микроорганизмами у рыбы являются: <b>жабры</b> кровь <b>кишечник</b> мышцы хвост
75.	В свежей рыбе (согласно СанПиН 2.3.2.1078-01) нормируются следующие микробиологические показатели: <b>КМАФАнМ</b> количество дрожжей количество плесеней <b>БГКП</b> <b>золотистый стафилококк</b> молочнокислые бактерии бактерии рода Pseudomonas
76.	Пигментацию мяса вызывают: бактерии рода Clostridium <b>дрожжи</b> <b>serratia marcescens</b> молочнокислые бактерии
77.	К порокам мяса, вызываемым микроорганизмами, не относятся: кислотное брожение плесневение <b>образование «глазков»</b> гниение свечение <b>изъязвление корки</b>
78.	Плесневение мяса вызывают микроорганизмы родов: <b>Cladosporium</b> Streptococcus Bacillus <b>Thamnidium</b> Micrococcus <b>Penicillium</b>
79.	Возбудителями токсикоинфекций, передающихся через мясо, являются: <b>бактерии рода Salmonella</b> <b>Proteus vulgaris</b> Bacillus anthracis Staph. aureus Mycobacterium tuberculosis
80.	Мясо может быть источником инфекционных заболеваний: дифтерии <b>туляремии</b> <b>сапа</b> гонореи <b>сибирской язвы</b>
81.	_____ - приемлемая вероятность отсутствия вредного эффекта воздействия средства на людей, животных и окружающую среду при определенных условиях и режимах его применения. <b>Ответ: безопасность дезинфекционных средств</b>
82.	_____ - различные виды бактерий, вирусов и микроскопических грибов, являющиеся или способные стать причиной инфекционного заболевания или иного патологического процесса у

	человека. <b>Ответ: болезнетворные микроорганизмы</b>
83.	_____ - мальтийская лихорадка, болезнь Банга, общее острое или хронически протекающее инфекционно-аллергическое заболевание человека и животных. <b>Ответ: бруцеллез</b>
84.	_____ - дезинфекционные, стерилизационные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия, проводимые в целях борьбы и профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний животных, а также предупреждения распространения их среди людей. <b>Ответ: ветеринарная дезинфекция</b>
85.	_____ - метод умерщвления (истребления) членистоногих - переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний на поверхности объекта путем увлажнения ее раствором дезинсекционного средства тем или иным способом (замачивание, орошение). <b>Ответ: влажный метод дезинсекции</b>
86.	В соответствии с СанПиН 2.3.2. 1078-01 содержание дрожжей и плесеней нормируется в: рыбе свежей рыбе соленой рыбе холодного копчения <b>пресервах</b> рыбе горячего копчения
87.	Срок реализации охлажденной рыбы в магазинах не должен превышать: 6 часов <b>1-2 суток</b> 3-х суток 1 неделю
88.	При мягком посоле рыба может храниться: <b>при 2 °С в течение 2-х месяцев</b> при 10 °С в течение 3-х месяцев при 15 °С в течение 6-ти месяцев

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### 3.2 Собеседование (вопросы для экзамена)

#### 3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

№ задания	Текст вопроса
89.	Перечислите состав программы производственного контроля
90.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
91.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
92.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
93.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
94.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
95.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
96.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
97.	Клеймение и маркировка мяса КРС.
98.	Клеймение и маркировка мяса свиней.
99.	Требования инструкции по ветеринарному клейменю и товароведческой маркировке.
100.	Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
101.	Структура Госветслужбы на границе и транспорте.
102.	Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
103.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промыш-

	ленности.
104.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
105.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
106.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
107.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
108.	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### **3.3.1 Форма экзаменационного билета на экзамене**

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Кафедра: ТПЖП

Факультет технологический

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина: Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора Семестр 8

БИЛЕТ № 1

1. Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
2. Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.

Экзаменатор \_\_\_\_\_ Данылиев М.М.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пономарев А.Н.

### **3.4 Собеседование (задания для лабораторных работ)**

#### **3.4.1 Шифр и наименование компетенции**

ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

№ задания	Текст вопроса
109.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
110.	Учет и отчетность. Цели и задачи.
111.	Ответственность работников цехов.
112.	Организация учета заготовок скота и птицы.
113.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.
114.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
115.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
116.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
117.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
118.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
119.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
120.	Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности
121.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
122.	Клеймение и маркировка мяса КРС.
123.	Клеймение и маркировка мяса свиней.
124.	Виды брака и порядок списывания КРС.
125.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
126.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
127.	Разработка плана ХАССП при производстве продуктов животного происхождения
128.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.
129.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов



Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

### 3.5 Курсовая работа

#### 3.5.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

№ задания	Примерная тематика курсовых работ
130.	План ХАССП молочного комбината
131.	Лабораторный контроль мясного сырья
132.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при организации процесса дойки коров
133.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья
134.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при производстве сметаны
135.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при производстве пищевых добавок
136.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при выращивании крупного рогатого скота
137.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья
138.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья
139.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов из мяса
140.	Программа производственного контроля рыбоперерабатывающего предприятия
141.	План ХАССП мясокомбината
142.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при производстве пребиотиков и пробиотиков
143.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при организации процесса первичной переработке скота
144.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при выращивании птицы
145.	Организация санитарно-гигиенического на молочном заводе
146.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при производстве производства колбасных изделий
147.	Производственный санитарно-гигиенический контроль при выращивании свиней
148.	Программа производственного контроля в полуфабрикатном цехе
149.	Программа производственного контроля рыбоперерабатывающего предприятия

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (курсовая работа выполнена в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (курсовая работа выполнена в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (курсовая работа выполнена в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
Знать	Знание требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Изложение требований нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Изложены основные требования нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не изложены основные требования нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Собеседование на лабораторных работах, практических занятиях	Составление планов обращения и утилизации биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Самостоятельно составлены планы обращения и утилизации биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Самостоятельно планы обращения и утилизации биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий с незначительными ошибками	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не составлены планы обращения и утилизации биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Курсовая работа	Демонстрация навыков оценки ветеринарно-	Выполнена курсовая работа. Приведена демонстрация навыков оценки ветеринарно-	Зачтено/ 60-	

		санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществления карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществления карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не выполнена курсовая работа. Не приведена демонстрация навыков оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществления карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)