Записи выполняются и используются в СО 1.004
Предоставляется в СО 1.023.

СО 6.018 /___ ___/___

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Декан факультета	Проректор по учебной работе
_____/ Молчанов А.В./	_____ /Ларионов С.В./
«___» _____2013 г.	«___» _____2013 г.

РАБОЧАЯ (МОДУЛЬНАЯ) ПРОГРАММА

Дисциплина **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Для специальности 110501.65 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Кафедра паразитологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Курс 5
Семестр 9, 10
Объем дисциплины:
Всего часов – 160
Из них: аудиторных – 92
в т.ч. лекции – 48
лабораторные занятия – 40
практические занятия – 4
самостоятельная работа – 68
Форма итогового контроля: зачёт – 9 семестр, экзамен – 10 семестр.

Программу составили: профессор Кривенко Д.В.

Саратов 2013

Введение

Рабочая (модульная) программа:

– предназначена для преподавателей, ведущих данную дисциплину, и студентов специальности 110501.65 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», участвующих в процессе изучения дисциплины;

– устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Раздел 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование у будущих ветеринарно-санитарных врачей научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, о широте распространения и продолжительности их выживания на различных объектах внешней среды, биологических свойствах патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, которые в результате своего развития способны вызывать порчу продуктов животного происхождения, а при определенных условиях и инфекционные болезни, и пищевые отравления у потребителей.

Задачи: изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятий перерабатывающих сырьё животного происхождения, птицеводства и рыбного хозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиенических условий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методах микробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состоянием производства и качеством вырабатываемой продукции, о способности микроорганизмов вызывать болезни у животных и человека, о профилактике возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней за пределами предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли, мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной микрофлоры и химических средств.

Студент должен:

- ***Знать:*** ветеринарно-санитарные правила, нормативно-технические документы, инструкции по санитарной обработке оборудования, тары, инвентаря, производственных цехов предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли; характеристику и свойства моющих и дезинфицирующих средств, используемых на пищевых предприятиях для санитарной обработки; характеристику микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и пищевых продуктов, а также возбудителей болезней, передающихся через сырье и готовую продукцию животного происхождения; основы микробиологического контроля за качеством выпускаемой продукции и качеством санитарной обработки на мясокомбинатах, птицеперерабатывающих, и молокоперерабатывающих предприятиях и

заводах по переработке рыб; технологические режимы производства, условия хранения, транспортировки и реализации скоропортящихся продуктов.

- ***Уметь:*** осуществлять контроль за соблюдением технологических режимов производства и качеством проведённых санитарно-гигиенических мероприятий; оценивать качество сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям; проводить ветеринарно-санитарный на продовольственных и оптовых рынках.

Раздел 2. Исходные требования к подготовленности студентов

Дисциплина относится к циклу специальных дисциплин.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» состоит из 4 модулей:

I. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем скота и разделкой туш. Контроль за соблюдением режимов охлаждения, холодильного хранения мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбас, консервов, полуфабрикатов.

II. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и хранении соленых мясопродуктов, пищевых и технических жиров, эндокринного и ферментного сырья, сухих животных кормов. Контроль за условиями переработки кроликов и нутрий.

III. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке молока. Контроль при производстве молочных продуктов.

IV. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных, рыбы птицы, яйцепродуктов.

I и II модули проходят в 9-м семестре, 3 и 4 модули проходят в 10 семестре.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях и навыках, полученных при изучении следующих дисциплин: микробиологии, вирусология, эпизоотологии, эпидемиологии, гельминтологии, биологии насекомых, грызунов, техника и механизация, технология мяса, молока, рыбы, ветеринарно-санитарная экспертиза, органической, неорганической и физколлоидной химией биохимией, гигиеной человека и результаты исследований, которых используют применительно к производственной санитарии. Это помогает и облегчает научную разработку мер санирования объектов животноводства, на всех видах транспорта, предприятиях мясной, молочной и рыбной отрасли.

По окончанию курса формой итогового контроля является: в 9семестре является зачёт, в 10 семестре – экзамен.

Раздел 3. Содержание и методика входного контроля

Входной контроль по дисциплине проводится в 9-м и 10-м семестрах. Этот вид контроля позволяет проверить исходный уровень знаний студента, его готовность к изучению данной дисциплины и дает возможность правильно выбрать методику изложения учебного материала.

Для успешного прохождения входного контроля студент должен продемонстрировать знание законов, определений, формул по базовым дисциплинам.

Входной контроль проводится на первом практическом занятии в форме письменного опроса. Контрольные вопросы указаны в приложении 1. Время на проведение входного контроля 10–15 мин. Максимальный рейтинг 12 баллов.

4. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Таблица 1

№ модулей и модульных единиц	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц	Количество часов		Рейтинг, баллы
		аудиторные занятия	самостоятельная работа	
1	2	3	4	5
9-й семестр				
Модуль 1	**Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем скота и птицы, разделкой туш. Контроль процесса охлаждения, холодильного хранения мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбас, консервов, полуфабрикатов.**	**24**	**18**	**22**
1	2	3	4	5
Лекции				
1	Контроль за оглушением и обескровливанием убойных животных. Контроль за съемкой шкур и удалением щетины. Контроль за разделкой и туалетом туш.	2	-	-
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемки и отпуска мяса и мясопродуктов.	2	1	-

3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов и специй. Контроль процесса производства колбас. Контроль упаковки и хранения колбас.	4	1	-
4	Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль качества сырья и тары. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов.	2	-	-
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства. Контроль качества сырья. Контроль производства консервных банок. Контроль изготовления и хранения консервов.	2	1	-
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы. Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	2	1	-
Лабораторные работы				
1	Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах	2	1	-
2	Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.	2	-	-
	Входной контроль	-	-	5
3	Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней	2	1	2
4	Контроль качества колбасных изделий. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.	2	-	2
5	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов. Контроль качества готовых полуфабрикатов.	2	-	2
6	Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.	4	1	2
Темы для самостоятельного изучения				
1	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке убойных животных на перерабатывающем предприятии.	-	1	-

2	Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных	-	1	-
3	Гигиенические требования к помещениям и организации рабочих мест при переработке животных	-	1	-
4	Санитарно-микробиологический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	-	1	-
5	Прием и предубойное содержание птицы	-	1	-
6	Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов	-	1	-
7	Особенности гигиенических требований к холодильным камерам	-	1	-
8	Ветеринарно-санитарный контроль производства кишечных фабрикатов	-	1	-
9	Производство мясных консервов для детского питания	-	1	-
М1	Рубежный контроль	-	2	11
Модуль 2	**Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и хранении соленых мясопродуктов, пищевых и технических жиров, эндокринного и ферментного сырья, сухих животных кормов. Контроль за условиями переработки кроликов и нутрий.**	**22**	**12**	**22**
Лекции				
7	Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины. Контроль качества и подготовки сырья к посолу. Контроль посола мяса и шпика. Контроль копчения и варки соленых мясопродуктов	2	1	-
8	Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Требования, предъявляемые к сырью. контроль за соблюдением технологических режимов производства пищевых животных жиров. контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.	2	-	-

9	Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина. Ветеринарно-санитарные требования к сырью. Дефибринирование и стабилизация крови. консервирование крови. Контроль за переработкой крови. Контроль за процессом просеивания альбумина, упаковкой, хранением и транспортировкой.	2	-	-
10	Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов и технического жира. Контроль качества сырья. Контроль за соблюдением технологических режимов производства сухих животных кормов и технического жира.	2	-	-
11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного и ферментного сырья. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.	2	-	-
12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов и нутрий. Контроль за соблюдением правил приема. Контроль за условиями переработки кроликов и нутрий.	2	1	-
Лабораторные работы				
7	Оценка качества термической обработки консервов	2	1	2
8	Основные санитарные требования к транспорту и условиям перевозки молока и молочных продуктов	2	-	2
9	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.	2	-	2
10	Ветеринарно-санитарный контроль производства кормовой консервированной обезвоженной крови и кормовой муки	2	1	3
11	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению и оборудованию по переработке крови	2	-	2
Темы для самостоятельного изучения				
10	Порядок санитарно-микробиологического контроля качества готовых консервов	-	1	-

11	Гигиенические требования к производству мясных продуктов сублимационной сушки	-	1	-
12	Гигиенические требования к производству пищевого желатина	-	1	-
13	Оценка качества солонины, свинокопченостей, бекона	-	1	-
14	Ветеринарно-санитарные требования производства пенообразователя	-	1	-
15	Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья	-	1	-
М2	Рубежный контроль	-	2	11
	Творческий рейтинг	-	-	5
ВК	Выходной контроль (зачёт)			
10-й семестр				
Модуль 3	**Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке молока; контроль при производстве молочных продуктов**	**23**	**-**	**20**
Лекции				
13	Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.	2	-	-
14	Производственный санитарный контроль молока и сливок, поступивших на молокоперерабатывающее предприятие. Технохимический контроль производства пастеризованных молока и сливок.	2	-	-
15	Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов	2	-	-
16	Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сливочного масла	2	-	-
17	Санитарный контроль за соблюдением технологических процессов производства сыра	2	-	-
18	Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сметаны и творога	2	-	-
Лабораторные работы				
12	Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	4	-	-

13	Микробиологический контроль производства молочных продуктов	4	-	-
	Входной контроль	-	-	5
14	Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения готовой продукции, правила ее отпуска с предприятия	2	-	2
15	Основные санитарные требования к транспорту и условиям перевозки молока и молочных продуктов	2	-	2
М3	Рубежный контроль	2	3	10
Модуль 4	**Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных, рыбы, птицы, яйцепродуктов**	**22**	**18**	**14**
Лекции				
19	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных. Контроль за обеззараживанием условно-годных продуктов диких промысловых животных	2	1	-
20	Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких копытных животных. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных. Контроль за хранением и транспортированием продуктов охотничьего промысла диких копытных животных.	2	1	-
21	Ветеринарно-санитарный контроль за выполнением мероприятий по профилактике инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах. Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт.	2	1	-

22	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы. Ветеринарно-санитарные требования при утилизации рыбных отходов.	2	-	-
23	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.	2	1	-
24	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	2	1	-
Лабораторные и практические работы				
16	Гигиена ловли рыбы. Контроль за выполнением правил транспортировки и хранения рыбы.	4	1	1
17	Санитарно-гигиенические требования к цехам и оборудованию птицеперерабатывающего предприятия	2	1	1
18	Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке	2	1	1
19	Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках	2	-	2
1	Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных рынках	4	-	2
Темы для самостоятельного изучения				
16	Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкурок кроликов	-	1	-
17	Пороки шкур убойных животных	-	1	-
18	Условия хранения, упаковка и маркировка шкур	-	1	-
19	Требования при закупках кроликов и их транспортировке на перерабатывающее предприятие	-	1	-
20	Санитарно-биологическая оценка гидробионтов	-	1	-
21	Методы определения токсичности рыбы и других гидробионтов	-	1	-
22	Методы определения токсичности воды	-	1	-
23	Методы определения питательной ценности гидробионтов	-	1	-
24	Ветеринарно-санитарный контроль производства рыбных консервов	-	1	-
М4	Рубежный контроль	-	2	7
	Творческий рейтинг	-	2	5
ВК	Выходной контроль (экзамен)			

	Курсовая работа			23

5. Краткая организационно-методическая характеристика дисциплины

Обучение по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме лекций, лабораторных занятий и самостоятельной работы.

При чтении лекций используются технические средства обучения: мультимедийная установка, оборудование, плакаты. Лабораторные работы двухчасовые с делением учебной группы на две подгруппы. Отчет по лабораторным занятиям осуществляется в счет аудиторных часов.

Дисциплина преподается в 9-м и 10-м семестрах. Учебное время распределяется по видам занятий следующим образом: на лекции отводится 48 часов, на лабораторные работы – 40 часов, на практические занятия – 4 часа, на самостоятельную работу – 68 часов.

Текущий контроль осуществляется вне аудиторных занятий в форме индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг за каждое занятие указан в таблице 1. При этом учитывается прилежание студента, уровень знаний и активность работы на занятиях. Баллы распределяются следующим образом: прилежание (подготовка к работе, качество оформления тетради) – 20%, уровень знаний – 60%, активность работы – 20%. Рубежный контроль проводится после каждого модуля в форме письменного опроса и/или индивидуального устного собеседования.

5.1 Творческий рейтинг

Определяется по степени активности на лабораторных занятиях, посещаемости занятий и лекций, результатам текущего контроля знаний, количеству задолженностей и пересдач модулей, уровню знаний, участие в НИРС и кафедральной олимпиаде.

Творческий рейтинг проводится в 9 и 10 семестрах. Максимальное число баллов, которое может набрать студент за творческий рейтинг составляет 10 % от общего рейтинга дисциплины в семестре.

За творческий рейтинг в 5 семестре при оценке «отлично» максимально начисляется 6 баллов, «хорошо» — 5 баллов, «удовлетворительно» — 3 балла, «неудовлетворительно» — 0 баллов. В 6 семестре при оценке «отлично» максимально начисляется 8 баллов, «хорошо» — 7 баллов, «удовлетворительно» — 6 баллов, «неудовлетворительно» — 0 баллов.

5.2 Рубежный контроль

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» состоит из 4 модулей (по два модуля в 9-ом семестре и два в 10-ом семестре).

В рубежный контроль включаются вопросы лекций и лабораторных занятий, а так же вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение.

Рубежный контроль проводится преподавателем, ведущим лабораторно-практические занятия и преподавателем читающего курс лекций в форме устного собеседования или письменно. Отчет по материалам лекций, пропущенных без уважительных причин, обязателен и проводится в дни отработок занятий в устной или письменной формах. К сдаче модуля допускаются студенты, выполнившие все лабораторные занятия по темам данного модуля и отчитавшиеся за лекции, пропущенные без уважительных причин.

Студентам, не отчитавшимся за лабораторные занятия и пропущенные лекции или не явившимся на сдачу модуля по уважительным причинам, разрешается (после отработки лабораторных занятий и лекций) отчитаться за модуль в срок до очередного модуля.

Пересдача несданного модуля допускается в период до срока сдачи следующего модуля. В этот период разрешается двукратная пересдача несданного модуля.

Пересдача положительных оценок за модуль на более высокие не разрешается.

Максимальное число баллов, которое может набрать студент по итогам рубежных контролей по всем модулям дисциплины, составляет 50% от общего рейтинга дисциплины.

Рейтинг за рубежный контроль по каждому модулю в девятом семестре составляет при оценке «отлично» — 5 баллов, «хорошо» — 4, «удовлетворительно» — 3 балла, «неудовлетворительно» — 0 баллов.

6. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа включает в себя следующие виды деятельности: подготовку к лабораторным и практическим занятиям, подготовку к рубежным и выходным контролям, изучение программного материала, не вошедшего в лекционный курс.

Всего на самостоятельную работу отводится 68 часов, из них на подготовку к лабораторным занятиям – 16, на подготовку к рубежному контролю – 10 на подготовку к выходным контролям – 10, на проработку тем, вынесенных на самостоятельное изучение – 32 часов.

Для обеспечения мотивации студентов вопросы по темам, вынесенным на самостоятельное изучение, используются при проведении рубежных и выходных контролей.

Текущий контроль осуществляется в ходе проведения лабораторных занятий в форме индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг за каждую 2-х часовую лабораторную работу – 5 баллов. При этом учитывается прилежание студента (подготовка к работе, качество оформления рабочей тетради – 1 балл; уровень знаний – 3 балла; активность работы – 1 балл). Рубежный контроль проводится после каждого модуля в

форме письменного или устного опроса

7. Система оценки результатов выходного контроля

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, умений и навыков студентов. Максимальное количество баллов, которое может получить студент по видам контроля, приведено в таблице 1.

Итоговый рейтинг $R_{СМ}$ за семестр подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные по формуле:

$R_{СМ} = n\ B_{факт}/B_{max}$,

где: n – количество часов аудиторных занятий по учебному плану;

$B_{факт}$ – максимально возможная сумма учебных баллов;

B_{max} – фактическая сумма баллов, набранная студентом.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и зачетно-экзаменационную ведомость.

Критериями оценки могут служить: глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объем полученных знаний. В каждом из этих критериев можно выделить 3 уровня (табл.2).

Если все критерии соответствуют третьему уровню, то студенту выставляется максимальный рейтинг. Если все критерии соответствуют первому уровню – минимальный.

Таблица 2

Критерии	Уровень		
	1-й	2-й	3-й
Глубина усвоения учебного материала	описательное изложение	упрощенное объяснение	объяснение на основании знания нормативно-технических документов, санитарных правил
Умение применять полученные знания	Элементарно излагающий материал задач	для выбора оптимального решения	для объективной оценки на основании полученных результатов исследования
Объем усвоенного материала, % от программы	60…72	73…85	86…100

8. Содержание и методика выходного контроля

В 9-м семестре в качестве выходного контроля предусмотрен зачёт. Вопросы, выносимые на экзамен, формируются на основе вопросов рубежных контролей 1 и 2 модулей. Зачёт проводится в форме письменного и устного собеседования. Студенты, набравшие по всем видам текущего контроля менее 19 баллов, к зачёту не допускаются. Студенты, набравшие от 20 до 28 баллов, сдают зачёт. Студенты, набравшие более 29 баллов,

получают зачет без проведения собеседования.

В 10-м семестре в качестве выходного контроля по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» предусмотрен экзамен. Экзамен проводится в форме письменного и устного собеседования. Студенты, набравшие по всем видам текущего контроля менее 20 баллов, к экзамену не допускаются. Студенты, набравшие, от 20 до30 баллов сдают экзамен. Студентам, набравшим более 30 баллов, добавляются поощрительные баллы, и выставляется экзаменационная оценка без сдачи экзамена.

Рейтинговая оценка знаний по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Контроль	Оценка/баллы		
	«5»	«4»	«3»
Входной контроль (5%)	3	2	1
Творческий рейтинг (15%)	7 – 6	6 – 5	5 – 4
Модуль 1 (25%)	11 – 10	10 – 8	8 – 7
Модуль 2 (25%)	11 – 10	10 – 8	8 – 7
Зачет (30%)	14 – 11	11 – 10	10 – 8
Сумма баллов за 9 семестр	46 – 40	39 – 33	32 – 27
Входной контроль (5%)	3	2	1
Творческий рейтинг (15%)	7 – 6	6 – 5	5 – 4
Модуль 1 (25%)	11 – 10	10 – 8	8 – 7
Модуль 2 (25%)	11 –10	10 – 8	8 – 7
Экзамен (30%)	14 – 11	11 – 10	10 – 8
Сумма баллов за 10 семестр	46 – 40	39 – 33	32 – 27
Курсовая работа(25%)	23 – 20	19 – 16	15 – 12

9. Материально-техническое обеспечение

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» используются:

1. Мультимедийные приложения к лекциям:

– Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства;

– Пути и источники обсеменения мяса и мясных продуктов микроорганизмами;

– Производственный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов;

– Производственный ветеринарно-санитарный контроль консервного производства;

2. Плакатная продукция:

– Технологический процесс производства варёных колбас.
– Технологический процесс производства варёно-копчёных колбас.
– Технологический процесс производства сыро-копчёных колбас.
– Технологический процесс производства сладко-сливочного масла.
– Технологический процесс производства кисло-сливочного масла.
– Технологический процесс производства творога.
– Технологический процесс производства мясных баночных консервов.

3.Оборудование, инструменты, среды:
- термостат;
- сухожаровой шкаф;
- микроскоп,
- трафареты;
- стеклянные и металлические шпатели;
- бактериологические петли;
- питательные среды.

10. Рекомендуемая литература

а) основная литература:

1. **Аганин, А.В.** Спутник ветсанэксперта: учебное пособие / А.В. Аганин. – 2-е изд., испр. и доп. – Саратов.: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2005. – 320 с. – ISBN 5-7011-0258-0

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / ред. М. Ф. Боровков. – 3-е изд., доп. и перераб. – Электрон. текстовые дан. – СПб.: Лань, 2010. – 480 с. – ISBN 978-5-8114-0733-0

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / сост. В. Г. Урбан; ред. Е. С. Воронин. – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ISBN 978-5-8114-09

4. **Серегин, И.Г.** Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. – ISBN 978-5-91541-011-3

5. **Смирнов, А.В.** Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-98879-094-5

б) дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарный надзор при убое животных, заготовке, хранению и перевозке продуктов и сырья животного происхождения и торговли ими. / Ветеринарное законодательство. – М.: Колос. – Т.2, 1972 – С. 201-341

2. **Горегляд, Х.С.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства. / Х.С. Горегляд, В.А. Макаров, И.Е. Чеботарев, В.Я. Шаблий, Н.Г. Кожемякин, В.П. Коряжнов, Я.П. Шлипаков. – М.: Колос, 1981. – 583 с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078-01) – СПб.: СПб ГАВМ, 2006.

4. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.– М.: Издательство стандартов, 2003.

5. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004.

6. **Жаров, А.В.** Судебная ветеринарная экспертиза. / А.В. Жаров – М.: Колос, 2001. – 320 с.

7. **Житенко, П.В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.

8. **Загаевский, И.С.** Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов животноводства. / И.С. Загаевский, Ф.А. Жерновский. – М.: Колос, 1979. – 248 с.

9. **Кривенко, Д.В.** Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы: учебно-методическое указание по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Д. В. Кривенко. – Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. – 31 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1.http://www.webpticeprom.ru/
2.http://www.sls-moscow.com/
3.http://kref.ru/
4.http://www.agro3.ru/
5.http://b2b.kitairu.net/

Приложение 1

9 семестр

Вопросы входного контроля

1. Причины возникновения пищевых отравлений у потребителей.
2. Источники бактериальной контаминации молока при его получении.
3. Источники бактериальной контаминации мяса при его переработке.
4. Цель фальсификации мяса. Методы определения фальсификации.
5. Чем опасно молоко, полученное от коров больных маститом?
6. Какие задачи ветеринарной санитарии.
7. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
8. Что такое дератизация, дезинфекция, дезинсекция?
9. Методы обеззараживания условно-годного мяса.
10. В чем заключается санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря на перерабатывающих предприятиях?
11. Какое количество остаточного хлора в питьевой воде?
12. Характеристика гиперемии лимфатического узла.
13. Перечислить органы лимфатической системы.
14. Перечислить критерии патогенности микроорганизмов.
15. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций и интоксикаций.

Приложение 2

9 семестр

Вопросы рубежных контролей

Модуль 1

1. В чем заключается производственный ветеринарно-санитарный контроль при оглушении и обескровливании убойных животных?
2. В чем заключается производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке туш крупного рогатого скота?
3. Какие требования должны соблюдаться при охлаждении мяса?
4. Какие условия хранения мяса и мясопродуктов?
5. Какие условия должны соблюдаться при приеме и отпуске мяса и мясопродуктов?
6. Какие требования предъявляются к основному сырья колбасного производства?

7. В чем заключается контроль за качеством вспомогательного материала и специй, используемых в колбасном производстве?

8. Какие условия хранения и реализации колбас?

9. Каким требованиям должно соответствовать сырье, используемое для производства мясных полуфабрикатов?

10. В чем заключается контроль производства полуфабрикатов?

11. В каких условиях должны храниться мясные полуфабрикаты?

12. Каким требованиям должно соответствовать сырье, используемое в консервном производстве?

13. Какие требования предъявляются к жести, используемой для производства консервных банок?

14. Каким образом оценивается качество консервов?

15. Что такое дефростация мяса?

16. Условия дефростации мяса.

17. В чем заключается санитарная обработка холодильных камер?

18. В чем заключается контроль за санитарно-гигиеническим состоянием холодильных камер?

19. Какое сырье используют для производства ливерных колбас?

20. Какие требования предъявляют к сырью, используемом для производства студней?

21. Какие требования должны соблюдаться при хранении и реализации ливерных колбас и студней?

22. Каким санитарно-гигиеническим требованиям должен соответствовать колбасный цех?

23. Каковы сроки хранения и реализации колбас?

24. От чего зависят сроки хранения и реализации консервов?

25. При каких температурно-влажностных режимах хранят мясо и мясопродукты?

Модуль 2

1. Каким требованиям должно соответствовать сырье, используемое для производства солонины?

2. В чем заключается подготовка сырья к посолу?

3. Какие температурно-влажностные режимы копчения и варки соленых мясопродуктов?

4. Условия хранения и реализации солонины.

5. Каким требованиям должно соответствовать сырье, используемое для производства пищевых животных жиров?

6. В чем заключается контроль за техническим процессом производства пищевых животных жиров?

7. Каким санитарно-гигиеническим требованиям должен соответствовать упаковочный материал для животных жиров?

8. Какие санитарно-гигиенические требования должны соблюдаться при хранении животных жиров?

9. Каким требованиям должно соответствовать сырье, используемое для производства альбумина?

10. Какие ветеринарно-санитарные условия соблюдаются при дефибринировании и стабилизации крови?

11. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина?

12. Характеристика сырья, используемого для производства сухих животных кормов.

13. Каким образом осуществляется контроль за соблюдением технологических режимов производства сухих животных кормов

14. Какие требования предъявляют к сырью, используемого для производства технического жира?

15. В чем заключается контроль соблюдения технологических режимов производства технического жира?

16. Что является эндокринным и ферментным сырьем?

17. Какие показатели определяют качество эндокринного и ферментного сырья?

18. Температурно-влажностные условия и сроки хранения эндокринного и ферментного сырья?

19. Какие требования соблюдаются при закупке кроликов?

20. Ветеринарно-санитарные условия при транспортировки кроликов?

21. В чем заключаются правила приема кроликов на мясокомбинате?

22. Ветеринарно-санитарный контроль переработки кроликов?

23. Ветеринарно-санитарный контроль переработки нутрий?

24. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к цеху и оборудованию по переработке крови?

25. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к цехам и оборудованию производства животных кормов и технических жиров?

Приложение 3

10 семестр

Вопросы входного контроля

1. Ветеринарно-санитарный контроль за разделкой и туалетом туш.

2. Ветеринарно-санитарный контроль охлаждения, хранения, приемки и отпуска мяса и мясопродуктов.

3. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства колбас.

4. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства мясных полуфабрикатов.

5. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства консервов.

6. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства солонины.
7. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства копченостей.
8. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства животных жиров.
9. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства альбумина.
10. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства сухих животных кормов.
11. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства технического жира.
12. Ветеринарно-санитарный контроль переработки эндокринного сырья.

Приложение 4

Вопросы рубежных контролей

Модуль 3

1. Какие санитарно-гигиенические условия соблюдаются при получении молока на ферме?
2. В чем заключается первичная обработка молока на ферме?
3. Санитарные условия транспортировки молока на молокоперерабатывающее предприятие.
4. В чем заключается контроль качества молока и сливок, поступивших на молокоперерабатывающее предприятие?
5. Контроль за очисткой, нормализацией молока.
6. Каким образом осуществляют контроль за соблюдением режима тепловой обработки молока и сливок?
7. Как определить эффективность пастеризации молока и сливок?
8. Санитарно-гигиенические требования к заквасочному отделению.
9. Контроль за производством закваски.
10. Способы заквашивания молока.
11. Определение качества закваски.
12. Санитарный контроль производства сладко-сливочного масла.
13. Санитарный контроль производства кисло-сливочного масла.
14. Санитарная обработка маслодельного цеха и оборудования.
15. Санитарная обработка цеха и оборудования производства кисломолочных продуктов.
16. Условия хранения кисломолочных продуктов.
17. Контроль за соблюдением технологических режимов производства творога.
18. Контроль за соблюдением технических режимов производства сметаны.

19. Санитарно-гигиенический контроль при производстве детских молочных продуктов.

20. Методы дезинфекции оборудования на молокоперерабатывающих предприятиях.

21. Санитарная обработка автомолокоцистерн.

22. Как определить наличие щелочи в смывной воде?

23. В чем заключаются правила отпуска и транспортировки молока и молочных продуктов?

Модуль 4

1. В чем заключается ветеринарный надзор за промыслом диких животных?

2. С какой целью осуществляют промысел диких копытных животных?

3. Ветеринарно-санитарный контроль за обезвреживанием условно-годных продуктов убоя диких копытных животных.

4. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к пунктам разделки туш диких животных?

5. В каких условия должны храниться и доставляться продукты убоя диких копытных животных на перерабатывающее предприятие?

6. Каким санитарным и ветеринарным требованиям должно соответствовать предприятие, поставляющее мясо промысла животных на экспорт?

7. Какие ветеринарно-санитарные требования должны соблюдаться при лове рыб?

8. Каков порядок санитарной обработки орудий лова, тары, инвентаря, спецодежды?

9. В чем заключается санитарная обработка вагонов для перевозки живой рыбы?

10. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к цехам и оборудованию рыбоперерабатывающих предприятий?

11. Какие гигиенические условия соблюдаются при первичной обработке и консервировании рыбы?

12. Какие гигиенические условия соблюдаются при переработке рыбы?

13. Какие гигиенические условия соблюдаются при транспортировке и хранении живой рыбы?

14. Отчего зависит длительность сохранения охлажденной рыбы?

15. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приеме птицы на перерабатывающем предприятии?

16. В чем заключается производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы?

17. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при производстве меланжа?

18. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при производстве яичного порошка?

19. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к цехам и оборудованию птицеперерабатывающего предприятия?

20. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при хранении и реализации мяса птицы.

21. При каких температурно-влажностных режимах хранят яйцепродукты?

22. В чем заключается ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах?

23. В чем заключается ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке?

24. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются при реализации сырья и готовых продуктов на продовольственном рынке?

Приложение 5

Вопросы выходного контроля (зачет)

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.

4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

6. Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.

7. Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.

8. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.

9. Контроль качества колбасных изделий.

10.Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.

11. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов.

12. Контроль качества готовых полуфабрикатов.

13. Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.

14. Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины.

15. Контроль посола мяса и шпика.

16. Контроль копчения и варки соленых мясопродуктов.

17. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.

18. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина. Контроль за процессом просеивания альбумина, упаковкой, хранением и транспортировкой.

19. Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.

20. Ветеринарно-санитарный контроль производства технического жира.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного и ферментного сырья. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.

22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.

23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое нутрий.

24. Оценка качества термической обработки консервов

25. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.

26. Ветеринарно-санитарный контроль производства кормовой консервированной обезвоженной крови и кормовой муки.

27. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению и оборудованию по переработке крови

28. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.

29. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства технических жиров.

30. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.

Приложение 6

Вопросы выходного контроля (экзамен)

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.

4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

6. Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.

7. Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.

8. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.

9. Контроль качества колбасных изделий.

10.Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.

11. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху полуфабрикатов.

12. Контроль качества готовых полуфабрикатов.

13. Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.

14. Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины.

15. Контроль посола мяса и шпика.

16. Контроль копчения и варки соленых мясопродуктов.

17. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.

18. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина. Контроль за процессом просеивания альбумина, упаковкой, хранением и транспортировкой.

19. Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.

20. Ветеринарно-санитарный контроль производства технического жира.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного и ферментного сырья. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.

22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.

23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое нутрий.

24. Оценка качества термической обработки консервов

25. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.

26. Ветеринарно-санитарный контроль производства кормовой консервированной обезвоженной крови и кормовой муки.

27. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению и оборудованию по переработке крови

28. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.

29. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства технических жиров.

30. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.

31. Производственный санитарный контроль молока и сливок, поступивших на молокоперерабатывающее предприятие. Технохимический контроль производства пастеризованных молока и сливок.

32. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов

33. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сливочного масла

34. Санитарный контроль за соблюдением технологических процессов производства сыра

35. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сметаны и творога

36. Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях

37. Микробиологический контроль производства молочных продуктов

38. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения готовой продукции, правила ее отпуска с предприятия

39. Основные санитарные требования к транспорту и условиям перевозки молока и молочных продуктов

40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных.

41.Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных. Контроль за обеззараживанием условно-годных продуктов диких промысловых животных.

42. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких копытных животных.

43. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.

44. Контроль за хранением и транспортированием продуктов охотничьего промысла диких копытных животных.

45. Ветеринарно-санитарный контроль за выполнением мероприятий по профилактике инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах.

46. Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт.

47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.

48. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.

49. Ветеринарно-санитарные требования при утилизации рыбных отходов.

50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.

51. Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов

52. Гигиена ловли рыбы. Контроль за выполнением правил транспортировки и хранения рыбы.

53. Санитарно-гигиенические требования к цехам и оборудованию птицеперерабатывающего предприятия

54. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке

55. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках

56. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных рынках

57. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке убойных животных на перерабатывающем предприятии.

58. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных

59. Гигиенические требования к помещениям и организации рабочих мест при переработке животных

60. Санитарно-микробиологический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

61. Прием и предубойное содержание птицы

62. Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов

63. Особенности гигиенических требований к холодильным камерам

64. Ветеринарно-санитарный контроль производства кишечных фабрикатов

65. Производство мясных консервов для детского питания

66. Порядок санитарно-микробиологического контроля качества готовых консервов

67. Гигиенические требования к производству мясных продуктов сублимационной сушки

68. Гигиенические требования к производству пищевого желатина

69. Оценка качества солонины, свинокопченостей, бекона

70. Ветеринарно-санитарные требования производства пенообразователя

71. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья

72. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкурок кроликов

73. Пороки шкур убойных животных

74. Условия хранения, упаковка и маркировка шкур

75. Требования при закупках кроликов и их транспортировке на перерабатывающее предприятие.

Приложение 7

Вопросы самостоятельной работы.

1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке убойных животных на перерабатывающем предприятии.

2. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных

3. Гигиенические требования к помещениям и организации рабочих мест при переработке животных

4. Санитарно-микробиологический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

5. Прием и предубойное содержание птицы

6. Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов

7. Особенности гигиенических требований к холодильным камерам

8. Ветеринарно-санитарный контроль производства кишечных

фабрикатов

9. Производство мясных консервов для детского питания

10. Порядок санитарно-микробиологического контроля качества готовых консервов

11. Гигиенические требования к производству мясных продуктов сублимационной сушки

12. Гигиенические требования к производству пищевого желатина

13. Оценка качества солонины, свинокопченостей, бекона

14. Ветеринарно-санитарные требования производства пенообразователя.

15. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья

16. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья.

17. Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкурок кроликов**.**

18. Пороки шкур убойных животных.

19. Условия хранения, упаковка и маркировка шкур

20. Требования при закупках кроликов и их транспортировке на перерабатывающее предприятие

21. Санитарно-биологическая оценка гидробионтов

22. Методы определения токсичности рыбы и других гидробионтов

23. Методы определения токсичности воды

24. Методы определения питательной ценности гидробионтов

25. Ветеринарно-санитарный контроль производства рыбных консервов

Приложение 8

Темы для выполнения курсовых работ

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.

2. Ветеринарно-санитарные требования при утилизации рыбных отходов.

3. Санитарно-гигиенический контроль на молокоперерабатывающих предприятиях

4. Основные санитарные требования к транспорту и условиям перевозки молока и молочных продуктов

5. Гигиена ловли рыбы. Контроль за выполнением правил транспортировки и хранения рыбы.

6. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов.

7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного и ферментного сырья.

8. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного

сырья.

9. Ветеринарно-санитарный контроль производства солонины.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль посола мяса и шпика.

11. Производственный контроль копчения и варки солёных мясопродуктов.

12. Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров

13. Ветеринарно-санитарный контроль производства альбумина.

14. Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.

15. Ветеринарно-санитарный контроль производства технического жира.

16. Контроль за соблюдением технологических режимов производства технического жира.

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного сырья.

18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки ферментного сырья.

19. Контроль за условиями хранения эндокринного и ферментного сырья.

20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое нутрий.

22. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.

23. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства кормовой консервированной обезвоженной крови.

24. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства кормовой муки.

25. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху и оборудованию для производства животных кормов и технических жиров.

26. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства кисломолочных продуктов.

27. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сметаны и творога

28. Санитарный контроль за соблюдением технологических режимов производства сметаны и творога

29. Микробиологический контроль производства молочных продуктов

30. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения готовой продукции, правила ее отпуска с предприятия

31. Ветеринарно-санитарный контроль за выполнением мероприятий по профилактике инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах.

32. Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт.

33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за технологическими этапами за убоем и переработкой животных.

34. Гигиенические требования к помещениям для переработки животных.

35. Гигиенические требования к организации рабочих мест при переработке животных.

36.Санитарно-микробиологический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

37.Ветеринарно-санитарная оценка качества яйцепродуктов.

38.Особенности гигиенических требований к холодильным камерам.

39.Ветеринарно-санитарный контроль производства кишечных фабрикатов.

40.Производство мясных консервов для детского питания.

41.Порядок санитарно-микробиологического контроля качества готовых мясных баночных консервов.

42.Гигиенические требования к производству мясных продуктов сублимационной сушки.

43.Гигиенические требования к производству пищевого желатина.

44.Оценка качества свинокопченостей, бекона.

45.Ветеринарно-санитарные требования производства пенообразователя.

46.Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки кожевенного сырья.

47.Ветеринарно-санитарный контроль процесса обработки шкурок кроликов.

48.Требования при закупках и транспортировке кроликов на перерабатывающее предприятие.

49.Санитарно-биологическая оценка гидробионтов.

50.Методы определения токсичности рыбы и других гидробионтов.

51.Методы определения токсичности воды.

52.Методы определения питательной ценности гидробионтов

Приложение 9

Учебный график изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Виды занятий	Всего часов	Неделя																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
		Номера тем лекций, лабораторных работ и практических занятий																	
9-й семестр																			
		Модуль 1										Модуль 2							
Лекции	24	1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12					
Лабораторные работы	22	1	2	3	4	5	6		6		7		8		9	10		11	
Рубежный контроль								М 1											М 2
10-й семестр																			
		Модуль 1										Модуль 2							
Лекции	24	1	2	3	4	5	6					8	9	10	11	12			
Лабораторные работы	18	1		2		3		4		5		6		7		8		9	
Практические работы															1п		2п		
Рубежный контроль											М 1								М 2