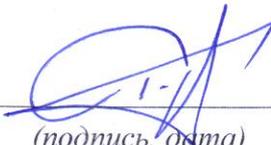
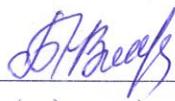




## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 28 сентября 2017 г. № 982 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза”;
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.В. Редькин <i>(ФИО)</i>
Профессор <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.М. Бачинская <i>(ФИО)</i>

## РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры эпизоотологии и организации ветеринарного дела ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.И. Белоусов <i>(ФИО)</i>
---	--	-------------------------------

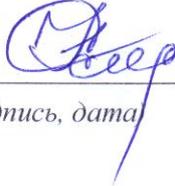
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № 12 от «23» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		Н.А. Слесаренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

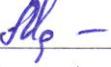
**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины		П.Н. Абрамов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета заочного, очно-заочного образования		А.А. Дельцов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- Формирование у студентов базовых знаний об организационных и методических основах осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся умения использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила);

- формирование практических навыков и умения проводить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции;

- развитие логического мышления и навыков решения производственных задач с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы; навыков разработки ветеринарно-санитарных требований для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ(МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	<b>ОПК-6.</b> Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной	<b>ИД-1оПК-6.</b> Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: современные методы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, применяемые ветеринарными специалистами

	этиологии.	<b>ИД-2</b> пк-6. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Уметь: квалифицированно оценивать риски возникновения болезней животных и осуществлять контроль содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.
		<b>ИД-3</b> пк-6. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: необходимыми знаниями в области выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска при проведении ветеринарных мероприятий
2.	<b>ПК – 4</b> Способен проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<b>ИД-1</b> пк-4. Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знать: методики лабораторного контроля мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции применяемые с целью установления пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических вещества их соединений, биологических организмов
		<b>ИД-2</b> пк-4. Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов	Знать: стандартные методы определения степени свежести мяса
		<b>ИД-3</b> пк-4. Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Знать: исследования, направленные на идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя
		<b>ИД-4</b> пк-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Знать: перечень обязательного оснащения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и необходимое оборудование
		<b>ИД-5</b> пк-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь: пользоваться необходимым лабораторным оборудованием в том числе и электронным (градуировка и эксплуатация) для проведения экспертизы мяса и мясопродуктов
3.	<b>ПК-7.</b> Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий	<b>ИД 1</b> пк-7. <b>Знать:</b> стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Знать: методики лабораторного контроля гидробионтов и икры применяемые с целью установления пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических вещества их соединений, биологических организмов
		<b>ИД 2</b> пк-7. <b>Знать:</b> требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	Знать: необходимую нормативную документацию для проведения лабораторного контроля рыбы, раков и икры, перечень инфекционных и инвазионных заболеваний рыб
		<b>ИД 3</b> пк-7 <b>Знать:</b> формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных	Знать: наименование необходимых форм электронных журналов для учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы,

	исследований, регистрации проб	лабораторных исследований и регистрации проб
	<b>ИД 4</b> пк-7. <b>Уметь:</b> производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	Уметь: осуществлять контроль с целью установления доброкачественности охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы
	<b>ИД 5</b> пк-7. <b>Уметь:</b> определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Уметь: осуществлять порядок обеззараживание, утилизацию, уничтожение пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина(модуль) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» относится к Б1.В.05 ОПОП по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура) и осваивается:

- по очной форме обучения во 2 семестре.

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### Очная форма обучения:

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часа

Вид учебной работы	Всего, час
<b>Общий объем дисциплины</b>	108
<b>Контактная работа:</b>	52,3
Лекции	14
Занятия семинарского типа, в том числе:	36
Практические занятия, включая коллоквиумы	20
Лабораторные занятия	16
Другие виды контактной работы	2,3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	55,7
Изучение теоретического курса	31,2
Выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и др.)	24,5
<b>Промежуточная аттестация:</b>	
Зачет	+
Зачет с оценкой	
Экзамен	
Другие виды промежуточной аттестации	

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Разделы дисциплины (модуля)

#### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Пр.	Лаб.		
1.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината (на предприятиях пищевой промышленности)	4	4	4	16,7	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
2.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината	4	4	2	14	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
3.	Производственный ветеринарный контроль на продовольственных холодильниках	2	4	4	4	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
4.	Производственный ветеринарный контроль при производстве и переработки молока	2	4	4	7	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
5	Производственный ветеринарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях	2	4	2	14	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
Итого:		14	20	16	55,7	ОПК-6; ПК-4; ПК-7

### Содержание дисциплины по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината (на предприятиях пищевой промышленности)	<p>Основы технологии и гигиены переработки убойных животных. Цеха (отделения) убой и схемы переработки животных. Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Пороки мяса при нарушении условий транспортировки, предубойного содержания и технологии убой животных. Ветеринарный контроль соблюдения технологических режимов при первичной переработке животных.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при обработке субпродуктов. Классификация и характеристика субпродуктов. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Технологическая обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при переработке жира. Товароведение и химический состав жира. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых</p>	4

		<p>жиров на предприятии.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при обработке кишечного сырья. Номенклатура и характеристика кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишок-сырца и кишечных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке кишок-сырца и кишечных фабрикатов.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из мяса птиц.</p> <p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбасных изделий. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию колбасного производства. Ветеринарно-санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для колбас. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления колбас.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при переработке крови. Состав и свойства крови. Ветеринарно-санитарные требования при сборе крови. Сохранение нативных свойств крови. Ветеринарно-санитарные требования при переработке крови животных. Ветеринарно-санитарный контроль крови и продуктов ее переработки. Использование крови и кровепродуктов.</p>	
2.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината	<p>Производственный ветеринарный контроль при переработке эндокринного и ферментного сырья. Эндокринное и ферментное сырье убойных животных. Специальное сырье убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья. Особенности сбора сырья от больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль консервирования и хранения эндокринного, ферментного и специального сырья. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.</p>	4
3.	Производственный ветеринарный контроль на продовольственных холодильниках	<p>Ветеринарно-санитарным требования к холодильным предприятиям. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме, размещении и хранении продовольственных товаров на холодильниках. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования при приеме, холодильной обработке и хранении субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении шпика, жира и солонины. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении колбас, копченостей, консервов и пельменей. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении плодов и овощей в камерах холодильника. Ветеринарно-санитарные требования при совместном хранении продуктов в камерах холодильника. Основные требования санитарных правил для холодильника.</p>	2
4.	Производственный ветеринарный контроль при производстве и переработки молока	<p>Сравнительная характеристики молока различных видов животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока. Пороки молока и причины их возникновения. Лабораторный анализ молока на предприятии. Требования ветеринарных и санитарных правил для молочных ферм и предприятий молочной промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приемке молока на молокозаводы. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных. Ветеринарно-санитарный контроль производства кисломолочных продуктов. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов. Порядок сертификации молока. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности. Аудит на молочных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.</p>	2

5.	Производственный ветеринарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях	Объекты производственного ветеринарно-санитарного контроля. Производственный контроль технологического процесса. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность готовой продукции. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов. Производственный ветеринарный контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии. Ветеринарно-санитарные требования к производству соленой продукции. Ветеринарно-санитарные требования к консервному и пресервному производству. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбного фарша. Ветеринарно-санитарные требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков. Ветеринарно-санитарные требования к производству копченой, вяленой и сушеной рыбной продукции. Ветеринарно-санитарные требования при икорном производстве. Аудит на рыбных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.	2
----	---	--	---

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
1.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината (на предприятиях пищевой промышленности)	Основы технологии и гигиены переработки убойных животных. Цеха (отделения) убой и схемы переработки животных. Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Пороки мяса при нарушении условий транспортировки, предубойного содержания и технологии убой животных. Ветеринарный контроль соблюдения технологических режимов при первичной переработке животных.	4
		Производственный ветеринарный контроль при обработке субпродуктов. Классификация и характеристика субпродуктов. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Технологическая обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.	
		Производственный ветеринарный контроль при переработке жира. Товароведение и химический состав жира. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых жиров на предприятии.	
		Производственный ветеринарный контроль при обработке кишечного сырья. Номенклатура и характеристика кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишок-сырца и кишечных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке кишок-сырца и кишечных фабрикатов.	
		Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из мяса птиц.	
		Производственный ветеринарный контроль при переработке крови. Состав и свойства крови. Ветеринарно-санитарные требования при сборе крови. Сохранение нативных свойств крови. Ветеринарно-санитарные требования при переработке крови животных. Ветеринарно-санитарный контроль крови и продуктов ее переработки. Использование крови и кровепродуктов.	
2.	Производственный	Производственный ветеринарный контроль при переработке эндокринного и ферментного сырья. Эндокринное и ферментное	4

	ветеринарный контроль в цехах мясокомбината	<p>сырье убойных животных. Специальное сырье убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья. Особенности сбора сырья от больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль консервирования и хранения эндокринного, ферментного и специального сырья. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при изготовлении консервов. Классификация консервов. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов. Ветеринарно-санитарный контроль производства консервов. Виды технологического брака консервов.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при обработке шкур и пушно-мехового сырья. Морфология кожи животных. Правила снятия и сбора кожевенного и пушно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке и консервирования шкур. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур, основные требования правил по ветеринарному клейменнию кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при переработке биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке ветеринарных конфискатов. Ветеринарно-санитарный контроль производственных процессов при изготовлении сухих животных кормов. Санитарный режим в цехах изготовления сухих животных кормов.</p> <p>Производственная деятельность лаборатории ветсанэкспертизы на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях. Общие требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Задачи, функции и структура производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях. Лабораторный контроль гигиены производственных участков сырья и готовой продукции на предприятии. Аудит на мясоперерабатывающих предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.</p>	
3.	Производственный ветеринарный контроль на продовольственных холодильниках	<p>Ветеринарно-санитарным требования к холодильным предприятиям. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме, размещении и хранении продовольственных товаров на холодильниках. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования при приеме, холодильной обработке и хранении субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении шпика, жира и солонины. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении колбас, копченостей, консервов и пельменей. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении плодов и овощей в камерах холодильника. Ветеринарно-санитарные требования при совместном хранении продуктов в камерах холодильника. Основные требования санитарных правил для холодильника.</p>	4
4.	Производственный ветеринарный контроль при производстве и переработки молока	<p>Сравнительная характеристики молока различных видов животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока. Пороки молока и причины их возникновения. Лабораторный анализ молока на предприятии. Требования ветеринарных и санитарных правил для молочных ферм и предприятий молочной промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приемке молока на молокозаводы. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных. Ветеринарно-санитарный контроль производства кисломолочных продуктов. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов. Порядок сертификации молока. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности. Аудит на молочных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.</p>	4

5.	Производственный ветеринарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях	Объекты производственного ветеринарно-санитарного контроля. Производственный контроль технологического процесса. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность готовой продукции. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов. Производственный ветеринарный контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии. Ветеринарно-санитарные требования к производству соленой продукции. Ветеринарно-санитарные требования к консервному и пресервному производству. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбного фарша. Ветеринарно-санитарные требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков. Ветеринарно-санитарные требования к производству копченой, вяленой и сушеной рыбной продукции. Ветеринарно-санитарные требования при икорном производстве. Аудит на рыбных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.	4
----	---	--	---

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината (на предприятиях пищевой промышленности)	Производственно-ветеринарный контроль как научная дисциплина и ее значение для профессиональной подготовки ветсанэксперта	16,7
		Основы технологии и гигиены переработки убойных животных. Цеха (отделения) убоя и схемы переработки животных. Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Пороки мяса при нарушении условий транспортировки, предубойного содержания и технологии убоя животных. Ветеринарный контроль соблюдения технологических режимов при первичной переработке животных.	
		Производственный ветеринарный контроль при обработке субпродуктов. Классификация и характеристика субпродуктов. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Технологическая обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.	
		Производственный ветеринарный контроль при переработке жира. Товароведение и химический состав жира. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых жиров на предприятии.	
		Производственный ветеринарный контроль при обработке кишечного сырья. Номенклатура и характеристика кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишок-сырца и кишечных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке кишок-сырца и кишечных фабрикатов.	
		Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из мяса птиц.	
		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбасных изделий. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию колбасного производства. Ветеринарно-санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для колбас. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах	

		изготовления колбас.	
		Производственный ветеринарный контроль при переработке крови. Состав и свойства крови. Ветеринарно-санитарные требования при сборе крови. Сохранение нативных свойств крови. Ветеринарно-санитарные требования при переработке крови животных. Ветеринарно-санитарный контроль крови и продуктов ее переработки. Использование крови и кровепродуктов.	
2.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината	<p>Производственный ветеринарный контроль при переработке эндокринного и ферментного сырья. Эндокринное и ферментное сырье убойных животных. Специальное сырье убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья. Особенности сбора сырья от больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль консервирования и хранения эндокринного, ферментного и специального сырья. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при изготовлении консервов. Классификация консервов. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов. Ветеринарно-санитарный контроль производства консервов. Виды технологического брака консервов.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при обработке шкур и пушно-мехового сырья. Морфология кожи животных. Правила снятия и сбора кожевенного и пушно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке и консервирования шкур. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур, основные требования правил по ветеринарному клейменнию кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья.</p> <p>Производственный ветеринарный контроль при переработке биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке ветеринарных конфискатов. Ветеринарно-санитарный контроль производственных процессов при изготовлении сухих животных кормов. Санитарный режим в цехах изготовления сухих животных кормов.</p> <p>Производственная деятельность лаборатории ветсанэкспертизы на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях. Общие требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Задачи, функции и структура производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях. Лабораторный контроль гигиены производственных участков сырья и готовой продукции на предприятии. Аудит на мясоперерабатывающих предприятиях для подтверждения соответствия принципам НАССР.</p>	14
3.	Производственный ветеринарный контроль на продовольственных холодильниках	Ветеринарно-санитарным требования к холодильным предприятиям. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме, размещении и хранении продовольственных товаров на холодильниках. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования при приеме, холодильной обработке и хранении субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении шпика, жира и солонины. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении колбас, копченостей, консервов и пельменей. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении плодов и овощей в камерах холодильника. Ветеринарно-санитарные требования при совместном хранении продуктов в камерах холодильника. Основные требования санитарных правил для холодильника.	4
4.	Производственный ветеринарный контроль при производстве и переработки молока	Сравнительная характеристики молока различных видов животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока. Пороки молока и причины их возникновения.	7

		Лабораторный анализ молока на предприятии. Требования ветеринарных и санитарных правил для молочных ферм и предприятий молочной промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приемке молока на молокозаводы. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных. Ветеринарно-санитарный контроль производства кисломолочных продуктов. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов. Порядок сертификации молока. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности. Аудит на молочных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.	
5.	Производственный ветеринарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях	Объекты производственного ветеринарно-санитарного контроля. Производственный контроль технологического процесса. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность готовой продукции. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов. Производственный ветеринарный контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии. Ветеринарно-санитарные требования к производству соленой продукции. Ветеринарно-санитарные требования к консервному и пресервному производству. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбного фарша. Ветеринарно-санитарные требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков. Ветеринарно-санитарные требования к производству копченой, вяленой и сушеной рыбной продукции. Ветеринарно-санитарные требования при икорном производстве. Аудит на рыбных предприятиях для подтверждения соответствия принципам HACCP.	14

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Основная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
2. Позняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с.

### Электронные издания:

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская.- СПб: Лань, 2018.- 244 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>
3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/824](http://www.dx.doi.org/10.12737/824). - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/925846>

### Дополнительная литература

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учеб. пособие для студентов вузов / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.; М.; Краснодар:

Лань, 2012.- 237 с.

Электронные издания:

1. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов. По напр.» Продукты питания животного происхождения» / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова.- М.: ИНФРА-М, 2014.-246 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>

2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов.- СПб: Лань, 2019.- 180 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111192>.

3. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров.- СПб: Лань, 2019.- 196 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- 2-е изд.- СПб: Лань, 2012.- 240 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php=253738>

5. Трухачев, В.И. Молоко: состояние и проблемы производства [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, Н.З. Злыднев, Е.И. Капустина.- СПб: Лань, 2018.- 300 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103080>.

**Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):**

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
---	--------------	--	---	--

1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее-ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин(модулей).

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Занятия лекционного типа проводятся в лекционной аудитории № 4 учебно-лабораторного корпуса	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном. Посадочных мест 44
2.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 305 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 11, стулья для обучающихся - 22, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, стол лабораторный - 2, доска - 1, кафедра - 1, ноутбук Asus - 1, интернет телевизор - 1, мультимедийный проектор - 1, демонстрационные стенды - 2, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, рН-метр - термометр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер BN - 120 - 11, весы лабораторные - 1, овоскоп - 1, шкаф вытяжной - 1, шкаф для хранения инвентаря - 1, огнетушитель - 1
3.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 306 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 12, посадочных мест - 24, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, столы для лабораторных работ - 3, кафедра - 1, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе - 38, компьютер - 1, телевизор - 1, доска учебная - 1, стол смотровой - 1, экран - 1, мультимедийный проектор - 1, ноутбук Asus - 1, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, рН - метр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер BN - 1201 - 1, весы лабораторные - 1, анализатор качества молока Клевер - 2М - 1, люминоскоп Филин - 1, огнетушитель - 1
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал - 24.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся  
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»**

**специальность**  
36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**профиль подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**уровень высшего образования**  
магистратура

**форма обучения:** Очная/очно-заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:**

1. Опрос
2. Тест

**Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК-6</b>			
<b>Знать</b> экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Глубокие знания о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов;	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов;	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов;	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов;	Неудовлетворительно	Несформирован

<b>Уметь:</b> использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Уметь в полном объеме использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве;	Отлично	Высокий
	Уметь правильно использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве;	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве;	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть</b> представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучение экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.	Полное овладение техникой представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучение экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества	Отлично	Высокий
	Владение техникой представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучение экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное представление о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучение экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучение экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-4			
Знать стандартные	Глубокие знания о стандартных методиках проведения лабораторных исследований	Отлично	Высокий

методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных		
	Несущественные ошибки в стандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о стандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о стандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов	Глубокие знания о методиках определения свежести мяса и мясопродуктов	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в методиках определения свежести мяса и мясопродуктов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о методиках определения свежести мяса и мясопродуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методиках определения свежести мяса и мясопродуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Глубокие знания о методиках проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в методиках проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о методиках проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знания о методиках проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать правила работы в ветеринарно-	Глубокие знания о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с	Отлично	Высокий

санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
	Несущественные ошибки в правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знания о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Умение в полном объеме пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Отлично	Высокий
	Умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Умение частично пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-7</b>			
Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Глубокие знания о стандартных методиках проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в стандартных методиках проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о стандартных методиках проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Удовлетворительно	Пороговый

	соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.		
	Отсутствие знаний о стандартных методиках проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Глубокие знания о формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр	Умение в полном объеме производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой,	Отлично	Высокий

охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности		
	Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Хорошо	Повышенный
	Умение частично производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественным и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Умение в полном объеме определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Умение частично определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован



### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината (на предприятиях пищевой промышленности)	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
2.	Производственный ветеринарный контроль в цехах мясокомбината	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
3.	Производственный ветеринарный контроль на продовольственных холодильниках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
4.	Производственный ветеринарный контроль при производстве и переработки молока	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-4; ПК-7
5.	Производственный ветеринарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6; ПК-4; ПК-7

**Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

**Очная форма обучения:**

- зачёт проводится в 2 семестре 1 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ(МОДУЛЮ)

**Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 161 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 39 шт. (Приложение 2).

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 116 шт. (Приложение 3);

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине(модулю)**

Перечень вопросов для оценки компетенций: ОПК-6; ПК-4; ПК-7:

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ В ЦЕХАХ  
МЯСОКОМБИНАТА**

1. Задачи ветеринарно-санитарной экспертизы в цехах мясокомбината?
2. Обязанности специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля.
3. Кто возглавляет производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятии?
4. Задачи специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясокомбинатах.
5. Вопросы гигиены в цехах находящиеся под особым контролем ветеринарной службы ea предприятиях.
6. Какие права у руководителя ветеринарной службы предприятия?
7. За что несет ответственность руководитель производственного ветеринарного контроля на предприятии?
8. Кто несет ответственность за нарушения ветеринарно-санитарных требований в цехах?
9. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, перевозке и убое животных.
10. Схемы технологических операций при убое животных.
11. Контроль технологических процессов при убое животных.
12. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов.
13. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов.
14. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов.
15. Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.
17. Какова динамика изменений органолептических показателей субпродуктов при хранении?
18. Схема производственного контроля субпродуктов.
19. Основные технологические режимы получения жиров.
20. Органолептические показатели жиров разных животных.
21. Химический состав жиров разных видов животных.
22. Органолептические показатели жиров при разной степени свежести.
23. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым жирам.
24. Ветеринарно-санитарные требования к техническим жирам.
25. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров.
26. Сроки и условия хранения пищевого жира.
27. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров.
28. Показатели идентификации жира животных.
29. Основные причины и порядок выбраковки жира.
30. Что входит в комплект кишок крупного рогатого скота?
31. Что входит в комплект кишок мелкого рогатого скота?
32. Что входит в комплект кишок свиней?
33. Что входит в комплект кишок лошадей?
34. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.
35. Технологическая схема обработки кишечного сырья.
36. Способы консервирования кишечного сырья.
37. Схема производственного контроля по обработке кишок.
38. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме кишечных фабрикатов.
39. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки кишечного сырья.

40. Каковы ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов?
41. Что такое норма выхода полуфабрикатов?
42. Что такое потеря массы при производстве полуфабрикатов, как она происходит?
43. Ветеринарно-санитарные нормы и требования при производстве полуфабрикатов?
44. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления полуфабрикатов.
45. Контроль гигиены цехов и оборудования при производстве колбас.
46. Контроль основного сырья для колбас.
47. Контроль вспомогательных материалов для колбас.
48. Входной операционный и входной контроль при изготовлении колбас.
49. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.
50. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке колбас.
51. Условия и сроки хранения колбас.
52. Контролируемые показатели безопасности колбас.
53. Дефекты и пороки колбас.
54. Микробиологический контроль колбас.
55. Физико-химический контроль колбасных изделий.
56. Основные показатели для мастера колбасного производства.
57. Использование колбас с истекшим сроком годности.
58. Требования к хранению и использованию нитрита натрия в колбасном производстве.
59. Основные НТД используемые в колбасном производстве.
60. Каков объем крови у сельскохозяйственных животных?
61. Составные части крови.
62. По какой схеме происходит свертывание крови?
63. Основные требования при сборе крови разными методами.
64. В чем особенности получения пищевой крови?
65. Какими способами перерабатывают кровь?
66. Методы консервирования крови?
67. Требования, предъявляемые к инвентарю в цехе переработки крови.
68. Как часто проводится бактериологический контроль в цехах переработки крови?
69. Способы консервирования эндокринного и ферментного сырья.
70. Нормы естественной убыли при консервировании эндокринно-ферментного сырья.
71. Сроки годности эндокринно-ферментного и специального сырья.
72. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов.
73. Особенности контроля консервов для детского питания.
74. Ветеринарно-санитарный контроль производственных процессов в цехах изготовления консервов.
75. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для консервов.
76. Порядок лабораторного контроля консервов.
77. Пороки консервов, ограничивающие реализацию.
78. Основные НТД используемые при производстве консервов.
79. Требования при снятии шкуры.
80. Ветеринарно-санитарные контроль при обрядке и консервировании шкур.
81. Порядок дезинфекции шкур.
82. Инструкция по клеймению шкур.
83. Ветеринарные сопроводительные документы при перевозке шкур и пушно-мехового сырья.
84. Ветеринарно-санитарные требования при переработке биологических отходов.
85. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для сухих животных жиров.
86. Производственный контроль технологических процессов при изготовлении сухих животных кормов.
87. Методы контроля сухих кормов. Требования к санитарному режиму цехов

- переработки биологических отходов.
88. Основные нарушения, выявляемые при инспектировании цехов переработки биологических отходов.
  89. Болезни животных и состояние сырья, при которых изготовление сухих животных кормов не допустимо.
  90. Задачи производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
  91. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
  92. Должностные обязанности работников лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.
  93. Ответственность специалистов лаборатории за фальсификацию показателей лабораторных анализов.

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ХОЛОДИЛЬНИКАХ

1. Нормативные документы, предъявляемые к холодильным предприятиям.
2. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса на холодильнике.
3. Основные документы, характеризующие качество мяса при поступлении на холодильники.
4. Ветеринарно-санитарные требования при выгрузке, перемещении, взвешивании и размещении мяса и мясопродуктов.
5. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса птицы.
6. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса кроликов и нутрий.
7. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса в блоках.
8. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении субпродуктов.
9. Режимы замораживания субпродуктов.
10. Пороки, выявляемые при хранении мяса на холодильниках.
11. Характеристика мяса различного термического состояния.
12. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении шпика, жира и солонины.
13. Режимы замораживания шпика и жира.
14. Сроки хранения топленых жиров сельскохозяйственных животных.
15. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении колбас, копченостей, консервов и пельменей.
16. Температура и допустимые сроки хранения различных консервов.
17. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов.
18. Глазирование рыбы.
19. Сроки хранения мороженой рыбы.
20. Ветеринарно-санитарные требования к соленой и копченой рыбе.
21. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.
22. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и хранении молочных продуктов.
23. Условия и допустимые сроки хранения различных видов сыров.
24. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении яиц и яичных продуктов.
25. Способы перевозки яиц.
26. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и хранении плодов, овощей в

- камерах холодильника.
27. Условия и сроки хранения растительных продуктов.
  28. Ветеринарно-санитарные требования сушеным плодам и овощам.
  29. Ветеринарно-санитарные требования при совместном хранении продуктом в камерах холодильника.
  30. Распределение растительных продуктов по группам.
  31. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мяскокомбината.
  32. Режимы замораживания мяса.
  33. Ветеринарно-санитарный контроль за температурой и влажностью в воздушной среде морозильных камер.
  34. Контроль усушки мяса.
  35. Контроль за санитарным состоянием в помещениях холодильника.
  36. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
  37. Схемы организации контроля качества продуктов в холодильниках.

#### ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА

1. Значение составных частей молока коров.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока.
3. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока.
4. Ветеринарно-санитарные показатели, при которых запрещено отправлять молоко на переработку?
5. Пороки молока и причины их возникновения.
6. Требования ветеринарных и санитарных правил для молочных ферм и предприятий молочной промышленности.
7. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приемке молока на молокозаводы.
8. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных.
9. Ветеринарно-санитарный контроль производства кисломолочных продуктов.
10. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов.
11. Порядок сертификации молока.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности.
13. Аудит на молочных предприятиях для подтверждения соответствия принципам НАССР.
14. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства молока.
15. Схемы микробиологического контроля на предприятии молочной промышленности.
16. Госветнадзор на предприятиях молочной промышленности.

#### ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

1. Ветеринарно-санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке рыбы и гидробионтов.
3. Ветеринарно-санитарные требования к рыбоприемным и рыбообделочным цехам на предприятии.
4. Производственный контроль технологического процесса.
5. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность готовой продукции.
6. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов.

7. Производственный ветеринарный контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования.
8. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии.
9. Ветеринарно-санитарные требования к производству соленой продукции.
10. Ветеринарно-санитарные требования к консервному и пресервному производству.
11. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбного фарша.
12. Ветеринарно-санитарные требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков.
13. Ветеринарно-санитарные требования к производству копченой, вяленой и сушеной рыбной продукции.
14. Ветеринарно-санитарные требования при икорном производстве.
15. Аудит на рыбных предприятиях для подтверждения соответствия принципам НАССР.

### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект тестовых заданий по дисциплине(модулю)**

Примерные тестовые задания для оценки компетенций: ОПК-6; ПК-4; ПК-7:

**1. В колбасном и консервном производстве обычно используют мясное сырье пониженного качества:**

- a) мясо в тушах, четвертинах и в блоках, которое не может быть реализовано в сыром виде;
- b) мясо в кусахи обрезках, которое заготовило население;
- c) мясо, измельченное до полуфабрикатов на боенском предприятии;
- d) мясо в виде тримминга, фарша и механической добавки, не допущенное к кулинарной обработке.

**2. При изготовлении колбас особое внимание обращают на отдельные технологические процессы:**

- a) на обвалку и жиловку мяса;
- b) на измельчение и созревание фарша;
- c) на обжарку и варку колбасных батонов;
- d) на все технологические процессы, которые влияют на доброкачественность готового продукта.

**3. При производстве колбас и консервов учитывают требования нормативных документов:**

- a) ветзаконодательства Российской Федерации;
- b) требования Правил ветеринарно-санитарной экспертизы;
- c) технологических инструкций по изготовлению колбас и консервов;
- d) ТУ, ГОСТ, СанПин, закон «О ветеринарии».

**4. Колбасы с истекшим сроком хранения возвращают на предприятие-изготовитель для выработки других мясных продуктов:**

- a) на изготовление вареных колбас низших сортов;
- b) на изготовление фаршевых консервов;
- c) на изготовление СЖК;
- d) на повторную варку с изменением сорта.

**5. Колбасные изделия до реализации подвергают ветеринарно-санитарной экспертизе с лабораторным анализом:**

- a) при использовании сырья низкого качества;
- b) при подозрении на нарушение технологического процесса;
- c) при пороках в готовых колбасных изделиях;
- d) во всех партиях органолептически, лабораторный анализ физико-химический, микробиологический по графику (1 раз в 5, 10, 15, 30 дней).

**6. У колбасных изделий отмечают пороки (серый цвет, горький привкус, серо-зеленое окрашивание фарш, рыхлый фарш):**

- a) в случаях недоварки и нет кислой среды фарша, от солей кальция более 0,02 мг/кг, от повышенной микробиологической контаминации, после

избыточной обработки хлористым кальцием, от нарушений технологии производства колбас;

- b) от плохой муки, плесеней, от недостатка нитрита натрия, при использовании недозревшего мяса;
- c) от нарушений гигиены изготовлений колбас.

**7. При выпуске колбас проводят их лабораторный анализ и для этого отбирают пробы определенной массы:**

- a) около 150-200г каждого вида и сорта;
- b) около 250-300г;
- c) 350-400г;
- d) 450-500г.

**8. При изготовлении копченых изделий используют древесину определенных пород деревьев:**

- a) липа, ива, тополь, рябина;
- b) сосна, яблоня, вишня, груша;
- c) дуб, бук, береза, ольха, кедр, лиственница;
- d) клен, каштан, осина.

**9. На производство колбасных изделий может быть использовано мясо и субпродукты давальческого скота:**

- a) мясо хозяйств по договору;
- b) мясо частных лиц по договору;
- c) мясо потребкооперации по договору;
- d) мясо, которое возвращать владельцу в необеззараженном виде не разрешается.

**10. На производство колбас и консервов может быть использовано мясо, поступившее в реализацию на рынках:**

- a) когда не может быть реализовано и возвращено;
- b) когда обнаружена болезнь, при которой допускается промпереработка;
- c) когда имеются признаки несвежего мяса;
- d) когда отмечены нарушения в оформлении документов.

**11. При производстве колбас и консервов ветсантребования предусматривают требования ГОСТ, ТУ и инструкции по изготовлению данных мясных продуктов:**

- a) по органолептике сырья и вспомогательных материалов;
- b) по микробиологическим показателям сырья и добавок;
- c) по физико-химическим показателям сырья;
- d) по органолептическим и лабораторным показателям сырья, добавок и вспомогательным материалам, а также соблюдению технологии изготовления продуктов.

**12. В колбасных изделиях обнаружены бактерии родов субтилис и мезентурикус, какая санитарная оценка колбас?**

- a) реализация допускается с ограничением сроков хранения;

- b) реализация не допускается;
- c) обработка на низшие сорта;
- d) реализация без ограничения.

**13. В колбасных изделиях обнаружены патогенные микробы, какая санитарная оценка колбасы?**

- a) проварка при 85С;
- b) техническая утилизация;
- c) стерилизуется и используется как сырье для ливерных колбас;
- d) направляется на изготовление колбас низших сортов.

**14. После проварки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри не проверялась, нарушения выявлены после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка сарделек?**

- a) дополнительная проварка;
- b) выпустить в реализации в зависимости от результатов баканализов;
- c) выпустить в реализацию, если по органолептике не установлен недовар;
- d) повторная проварка.

**15. Колбасные изделия должны иметь специальную маркировку по виду и сорту:**

- a) при помощи вязки шпагатом;
- b) при помощи документов на продукцию;
- c) при помощи типографского исполнения;
- d) при использовании этикеток.

**16. При проварке вареных колбас используют разные режимы термического воздействия:**

- a) 68-73С
- b) 68-75С
- c) 75-85С
- d) 56-62С

**17. При реализации колбасных изделий оформляют комплект документов:**

- a) справка или ветеринарное свидетельство;
- b) качественное удостоверение или удостоверение о качестве;
- c) накладная или ассортиментный минимум;
- d) гигиенический сертификат или сертификат соответствия.

**18. В колбасном производстве ветеринарная служба контролирует как основное сырье, так и вспомогательные материалы:**

- a) основное – мясо, белковые наполнители, соль, специи, добавки;
- b) основное – мясо, жир, вспомогательные материалы: добавки, соль, специи, оболочка;
- c) основное – мясо, жир, белковые наполнители; вспомогательные материалы – оболочка, добавки, специи, соль;
- d) основное – мясо, вспомогательные – жир, добавки, специи, шпагат.

**19. При контроле колбасных изделий отмечается цвет фарша:**

- a) нет кислородной среды, нет гликолиза в мясе, недовар батонов;
- b) нет аскорбиновой кислоты, нет фосфатов;
- c) мало нитрита натрия добавлено в фарш;
- d) много добавлено соевого белка.

**20. На срезе батона вареной колбасы появляется зеленое кольцо под оболочкой или вокруг воздушного пузыря по причине:**

- a) мало добавлено нитрита натрия;
- b) высокая бактериальная обсемененность фарша;
- c) высокая ОМЧ фарша, недовар батонов, медленное охлаждение;
- d) фарш обрабатывают хлористым кальцием и много соевого белка.

**21. При контроле колбасных изделий отмечается горький привкус:**

- a) от развития микроорганизмов;
- b) от добавления растворимых солей кальция (более 0,02 мг/кг фарша);
- c) от развития плесеней;
- d) от добавления фосфатов.

**22. Во многих партиях колбасных изделий обнаруживаются батоны с порок, какова ВСО всей партии продукта?**

- a) всю партию забраковать;
- b) всю партию направляют на реализацию;
- c) если до 0,1-0,2% батонов с пороком, то сортируют и выпускают;
- d) если более 1-2% батонов с браком, то сортируют и направляют в общепит.

**23. При осмотре партии колбас или копченостей необходимо отобрать для лабораторного анализа:**

- a) сосиски, сардельки и мелкие батоны – по 2 образца колбасы диаметром более 4см, кусок около 15см;
- b) всех изделий по одному батона и 500г копченостей;
- c) всех изделий по 250-350г;
- d) всех изделий длиной по 15см.

**24. Колбасные изделия подвергают исследованию по ветсанэкспертизе и сертификации в определенном порядке:**

- a) исследования по ВСЭ и сертификации одновременно;
- b) исследования по сертификации, если нет анализов по ВСЭ;
- c) исследования по ВСЭ, сертификации один раз в месяц;
- d) исследования по сертификации при наличии данных по ВСЭ и гигиенического сертификата.

**25. Колбасные изделия и копчености обычно реализуют партиями, с правильно оформленными документами:**

- a) партия – это продукт одного вида, сорта, одного предприятия, оформленный одним ветдокументом и накладной на один вид транспорта;

- b) партия- это определенная масса колбасных изделий, поступивших с одного предприятия;
- c) партия – это несколько видов колбас, оформленные одним ветдокументом и накладной;
- d) партия – это ассортиментный минимум, оформленный одними документами.

**26. Одним из видов мясного сырья является бекон:**

- a) мясо свиней при спец. откорме до определенной массы и не старше 1 года;
- b) мясо свиней, разделенные на полутуши, массой по 40-45 кг;
- c) мясо свиней, имеющих шпик 1-3,5см толщиной;
- d) мясо свиней, не имеющих травм и патологий в органах.

**27. Для приготовления бекона используют специальный посол свинины:**

- a) норма соли 3-6%, посол в течение 6 суток, при влаге 66-71%;
- b) норма соли 4-8%, посол в течение 10 суток, при влаге 66-71%;
- c) норма времени посола 10-15 суток, влаги 60-65%;
- d) посол по вкусу и аромату.

**28. При нарушении условий и сроков хранения колбасы и копчености приобретают признаки порчи:**

- a) ослизнение, плесневение, гниение;
- b) разрыхление, разрыв оболочки, сморщивание оболочки;
- c) потемнение, позеленение, покраснение фарша;
- d) затхлость, кислый запах, гнилостный запах.

**29. При изготовлении колбас, копченостей и консервов используют соль с определенными показателями по ГОСТ:**

- a) пищевая, мелко помола №0
- b) пищевая помола №1
- c) пищевая помола №2
- d) без учета помола, но чистая по составу.

**30. При изготовлении колбас используют нитрит натрия в специально подготовленном виде:**

- a) в 2,5% растворе и количестве 0,005% к массе фарша;
- b) в 4% растворе и количестве 0,05% к массе фарша;
- c) в 1,5% растворе и в количестве 0,002% к массе фарша;
- d) в любом виде до массы 0,005-0,007% к сырью.

**31. Применение и хранение натрия в колбасном производстве регламентировано нормативными документами:**

- a) инструкции по изготовлению колбасы и ТУ;
- b) правилами ветсанэкспертизы колбас;
- c) ветеринарным законодательством;
- d) специальной инструкцией по хранению и применению нитрата натрия.

**31. В цехах изготовления колбас, копченостей и консервов требуется соблюдение повышенной гигиены согласно определенных НТД:**

- a) «Ветеринарного законодательства»;
- b) закона «О ветеринарии»;
- c) «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности»;
- d) правил ветсанэкспертизы мяса и мясной продукции.

**33. При определенных условиях колбасные изделия из торговых предприятий можно вернуть на предприятие-изготовитель:**

- a) при выявлении пороков;
- b) при выявлении признаков порчи;
- c) при отсутствии документов;
- d) при истечении сроков реализации.

**34. Колбасные изделия, копчености и консервы должны отвечать требованиям определенных НТД:**

- a) инструкциям по их изготовлению;
- b) рецептуре по составу продукции;
- c) ТУ;
- d) ГОСТ на каждый вид изделия.

**35. При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:**

- a) длительное;
- b) ускоренное;
- c) сухое, холодное, горячее, мокрое;
- d) комбинированное.

**36. При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:**

- a) масса продукта;
- b) влага, соль, нитрит;
- c) наличие порок и плесневения;
- d) ослизнение оболочки.

**37. При изготовлении солонины проводят контроль каждой партии мяса:**

- a) упаковки и тары;
- b) состояние рассола;
- c) массы продукта;
- d) содержания соли, нитрита, свежесть (ААА, ЛЖК, микробиология), органолептические показатели.

**38. Солонина при нарушении технологии производства приобретает признаки порчи:**

- a) горький привкус;
- b) кислый запах;
- c) темный цвет;
- d) ослизнение, рыхлость, плесневение, затхлость, изменение цвета.

**39. Для изготовления консервов допускается использования низкокачественного мясного сырья:**

- a) дважды размороженное, с признаками несвежести, самцов-производителей;
- b) молодых и старых животных;
- c) мясо больных животных;
- d) мясо с истекшим сроком хранения.

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования**

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции: ОПК-6; ПК-4; ПК-7:

1. Производственно-ветеринарный контроль как научная дисциплина и ее значение для профессиональной подготовки ветеринарно-санитарного эксперта.
2. Задачи и обязанности специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
3. Основы технологии и гигиены убоя и первичной переработки убойных животных.
4. Пороки мяса при нарушении условий транспортировки, предубойного содержания и технологии убоя животных.
5. Производственный ветеринарный контроль при обработке субпродуктов.
6. Технологическая обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.
7. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым жирам.
8. Ветеринарно-санитарные требования к техническим жирам.
9. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров.
10. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров.
11. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.
12. Технологическая схема обработки кишечного сырья.
13. Схема производственного контроля по обработке кишок.
14. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме кишечных фабрикатов.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки кишечного сырья.
16. Ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов.
17. Ветеринарно-санитарные нормы и требования при производстве полуфабрикатов.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления полуфабрикатов.
19. Входной операционный и входной контроль при изготовлении колбас.
20. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.
21. Контролируемые показатели безопасности колбас.
22. Требования к хранению и использованию нитрита натрия в колбасном производстве.
23. Основные нормативные документы, используемые в колбасном производстве.
24. Основные требования при сборе крови разными методами.
25. Как часто проводятся ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки крови?
26. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю в цехе переработки крови.
27. Место производственного ветеринарного контроля в ветеринарном образовании и их научно-практическое значение для ветеринарии.
28. Задачи и обязанности специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

29. Ветеринарный контроль сырья, вспомогательных материалов, технологических процессов и готовой продукции в консервном производстве.
30. Ветеринарно-санитарный контроль при технологии и гигиене убоя и первичной переработки убойных животных.
31. Производственный ветеринарный контроль при переработке жира.
32. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров.
33. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринного и ферментного сырья.
34. Производственный ветеринарный контроль при обработке кишечного сырья.
35. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке кишок-сырца и кишечных фабрикатов.
36. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов.
37. Ветеринарно-санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для колбас.
38. Входной контроль основного сырья для колбас. Входной контроль пищевых ингредиентов, пряностей, добавок для колбас.
39. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве колбас.
40. Производственный ветеринарный контроль при переработке крови.
41. Производственный ветеринарный контроль при переработке эндокринного и ферментного сырья.
42. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов. Нормативная документация.
43. Особенности контроля консервов для детского питания.
44. Ветеринарно-санитарный контроль производственных процессов в цехах изготовления консервов.
45. Ветеринарно-санитарные контроль при переработке шкур. Инструкция по клеймению шкур. Ветеринарная сопроводительная документация.
46. Ветеринарно-санитарные требования при переработке биологических отходов.
47. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для сухих животных жиров.
48. Производственный контроль технологических процессов при изготовлении сухих животных кормов.
49. Методы контроля сухих кормов. Требования к санитарному режиму цехов переработки биологических отходов.
50. Задачи и функции производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
51. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса на холодильнике. Основные документы, характеризующие качество мяса при поступлении на холодильники.
52. Ветеринарно-санитарные требования при выгрузке, перемещении, взвешивании и размещении мяса и мясопродуктов.
53. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса птицы.
54. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса кроликов и нутрий.
55. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении мяса в блоках.
56. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении субпродуктов.
57. Режимы замораживания субпродуктов.
58. Пороки, выявляемые при хранении мяса на холодильниках.

59. Характеристика мяса различного термического состояния.
60. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении шпика, жира и солонины.
61. Режимы замораживания шпика и жира.
62. Сроки хранения топленых жиров сельскохозяйственных животных.
63. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении колбас, копченостей, консервов и пельменей.
64. Температура и допустимые сроки хранения различных консервов.
65. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов.
66. Глазирование рыбы.
67. Сроки хранения мороженой рыбы.
68. Ветеринарно-санитарные требования к соленой и копченой рыбе.
69. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.
70. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и хранении молочных продуктов.
71. Условия и допустимые сроки хранения различных видов сыров.
72. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении яиц и яичных продуктов.
73. Способы перевозки яиц.
74. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и хранении плодов, овощей в камерах холодильника.
75. Условия и сроки хранения растительных продуктов.
76. Ветеринарно-санитарные требования сушеным плодам и овощам.
77. Ветеринарно-санитарные требования при совместном хранении продуктом в камерах холодильника.
78. Распределение растительных продуктов по группам.
79. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мясокомбината.
80. Режимы замораживания мяса.
81. Ветеринарно-санитарный контроль за температурой и влажностью в воздушной среде морозильных камер.
82. Контроль усушки мяса.
83. Контроль за санитарным состоянием в помещениях холодильника.
84. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
85. Схемы организации контроля качества продуктов в холодильниках.
86. Значение составных частей молока коров.
87. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока.
88. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока.
89. Ветеринарно-санитарные показатели, при которых запрещено отправлять молоко на переработку?
90. Пороки молока и причины их возникновения.
91. Требования ветеринарных и санитарных правил для молочных ферм и предприятий молочной промышленности.

92. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приемке молока на молокозаводы.
93. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных.
94. Ветеринарно-санитарный контроль производства кисломолочных продуктов.
95. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов.
96. Порядок сертификации молока.
97. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях молочной промышленности.
98. Аудит на молочных предприятиях для подтверждения соответствия принципам НАССР.
99. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства молока.
100. Схемы микробиологического контроля на предприятии молочной промышленности.
101. Госветнадзор на предприятиях молочной промышленности.
102. Ветеринарно-санитарные правила для рыбоперерабатывающих предприятий.
103. Ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке рыбы и гидробионтов.
104. Ветеринарно-санитарные требования к рыбоприемным и рыботорговельным цехам на предприятии.
105. Производственный контроль технологического процесса.
106. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность готовой продукции.
107. Ветеринарно-санитарные требования при приеме и хранении рыбы и рыбных продуктов.
108. Производственный ветеринарный контроль санитарно-технического состояния помещений, оборудования.
109. Ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным материалам и льду на предприятии.
110. Ветеринарно-санитарные требования к производству соленой продукции.
111. Ветеринарно-санитарные требования к консервному и пресервному производству.
112. Ветеринарно-санитарные требования к производству рыбного фарша.
113. Ветеринарно-санитарные требования к вареной продукции из ракообразных и моллюсков.
114. Ветеринарно-санитарные требования к производству копченой, вяленой и сушеной рыбной продукции.
115. Ветеринарно-санитарные требования при икорном производстве.
116. Аудит на рыбных предприятиях для подтверждения соответствия принципам НАССР.

#### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить

	правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины
--	--

## Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся1

1 курс, 2 семестр, очная форма обучения, 2023/2024 учебный год

Дисциплина: «Производный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Специальность: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: зачет

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
<b>Посещение обучающимися учебных занятий</b>			
Количество лекций	7	1,7	12
Количество ЛПЗ	18	1	18
<b>Текущий контроль</b>			
Число коллоквиумов	3	5	5-15
Число тестов	1	10	5-10
<b>Творческий рейтинг</b>			
Активность на учебных занятиях	-	10	До 10
Подготовка презентаций (реферат)	-	5	До 15
<b>Промежуточная аттестация</b>			
Зачет	10-30		
Итоговая сумма баллов	До 100		

Минимальное количество баллов для допуска к промежуточной аттестации: 50

Обучающиеся обязаны сдавать зачет

### ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

**Специальность:** 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Протокол заседания № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Ф.И. Василевич

(ФИО)

<b>Изменение пункта</b>	<b>Содержание изменения</b>