

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

А. С. Баркова

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов
бакалавриата по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

Рецензент

кандидат технических наук, доцент, зам. директора института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ» по основной образовательной деятельности, доцент кафедры технологии продуктов питания
М. Н. Альшевская

Баркова, А. С.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. С. Баркова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 21 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, рекомендации для выполнения контрольной работы для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Табл. 3, список лит. – 17 наименований

Учебно-методическое пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции 14 октября 2022 г., протокол № 3

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 31 октября 2022 г., протокол № 11

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	12
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	14
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	16

ВВЕДЕНИЕ

Целью освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний организационно-управленческой и производственно-технологической деятельности на предприятиях по переработке продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» призвана обеспечить формирование знаний и практических навыков, необходимых для определения качества сырья животного происхождения и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий;

уметь: правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно- ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота; оценивать эффективность санитарных мероприятий на производстве, подбирать дезинфицирующие средства и их концентрацию в зависимости от задач;

владеть: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Для успешного освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», студент должен активно работать на лекционных и лабораторных занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на лабораторных занятиях после изучения соответствующих тем.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. К зачету допускается студент, успешно выполнивший лабораторные работы и имеющий положительные оценки. Для студентов заочной формы обучения допуском к зачету является положительная оценка по результатам выполнения контрольной работы. Контрольные вопросы по дисциплине приведены в приложении В.

Для успешного освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для подготовки и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 1 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100-балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 1 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			задаче данные	новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии и с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс, студент должен научиться работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для успешного усвоения теоретического материала по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенту необходимо регулярно посещать лекции, активно работать на лабораторных занятиях, перечитывать лекционный материал, значительное внимание уделять самостоятельному изучению дисциплины. Поэтому важным условием успешного освоения дисциплины обучающимися является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день.

Все задания к лабораторным занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса. Это способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками.

Во время лекции студенту важно внимательно слушать лектора, конспектируя существенную информацию, анализировать полученный в ходе лекционного занятия материал с ранее прочитанным и усвоенным материалом в области содержания животных, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями. Перед проведением лабораторных занятий рекомендуется повторное изучение лекционного материала для повышения результативности занятий и лучшего усвоения материала.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Тематический план лекционных занятий

Номер темы	Содержание лекционного занятия
1	Основные понятия в области производственного контроля
2	Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности

Номер темы	Содержание лекционного занятия
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Основные понятия в области производственного контроля

Методические рекомендации

Понятие о производственном контроле. Нормативно-правовая база в области осуществления производственного контроля на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения. Основные критерии оценки качества и безопасности сырья мясной и молочной отрасли: безопасность; химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические свойства. Типы контроля: производственный и инспекционный. Виды производственного контроля (входной, технологический, выходной). Понятие о программе производственного контроля на перерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарная служба предприятий по переработке продуктов животного происхождения. Правовая база. Структура и функции. Подразделения госветнадзора на предприятии, права и обязанности специалистов

Вопросы для самоконтроля

1. Нормативно-правовая база производственного ветеринарно-санитарного контроля.
2. Критерии оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения.
3. Типы производственного контроля.
4. Права и обязанности специалистов производственного контроля.

Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах

Методические рекомендации

Убой животных. Способы оглушения. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Обработка туш крупного рогатого скота: нутровка, расчленение, зачистка. Обработка туш свиней. Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. Убой и первичная переработка птицы: оглушение, обескровливание, снятие оперения, потрошение и полупотрошение.

Вопросы для самоконтроля

- 1 Способы оглушения разных видов животных.
- 2 Способы обработки туш свиней.
- 3 Этапы конвейерной обработки туш баранов.
- 4 Первичная переработка птиц.

Тема 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

Методические рекомендации

Предубойный контроль. Определение порядка убоя животных. Запрет на убой. Послеубойный контроль. Точки послеубойного осмотра на поточных линиях при убое разных видов животных. ВСЭ на убойных пунктах. Выход продуктов убоя животных. Морфологический и химический состав мяса. Удельный вес тканей в туше различных видов животных. Органолептические показатели мяса.

Вопросы для самоконтроля

1. Порядок проведения предубойного осмотра животных.
2. Точки послеубойного осмотра на поточной линии убоя свиней без снятия крупона.
3. Понятие о выходе продуктов убоя животных.
4. Соотношение различных тканей в туше животных.
5. Органолептические показатели мяса.

Тема 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Методические рекомендации

Подготовка птицы к убою и доставка на переработку. Продолжительность предубойной выдержки птицы. Отлов, погрузка и транспортировка птицы. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. Линии по переработке птицы. Технологический процесс переработки птицы: первичная обработка птицы; потрошение тушек птицы; предварительное охлаждение тушек птицы; сортировка и упаковка целых тушек субпродуктов; холодильная обработка продукции; сбор и переработка технических отходов. Приемка птицы. Вторичная переработка тушек птицы. Производство полуфабрикатов из мяса птицы. Колбасные изделия из мяса птицы. Консервы из мяса птицы. Глубокая переработка малоценных продуктов потрошения птицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Особенности подготовки птицы к убою.
2. Продолжительность предубойной голодной выдержки.
3. Этапы технологического цикла переработки птицы.
4. Вторичная переработка тушек птиц.

5. Глубокая переработка малоценных продуктов потрошения птиц на кормовые цели.

Тема 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности

Методические рекомендации

Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски. Компоненты молока, которые подвергаются изменениям при сквашивании. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски. Приготовление первичной закваски. Приготовление вторичной закваски. Приготовление рабочей закваски. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока. Технология изготовления сметаны и творога. Методы получения творога. Основы технологии сливок и сливочного масла. Общая технология сыра. Технологический процесс производства сычужных сыров: прием, сортировка, резервирование молока, нормализация молока, пастеризация, охлаждение, подготовка молока к свертыванию, сквашивание молока, обработка сгустка, формование и прессование сырной массы, посолка сыров, созревание сыров, обработка, упаковка и хранение зрелого сыра.

Вопросы для самоконтроля

1. Классификация кисломолочных продуктов по в зависимости от применяемых заквасочных микроорганизмов.
2. Виды кисломолочных заквасок.
3. Технология изготовления йогурта.
4. Технологический процесс производства сычужных сыров.

Тема 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

Методические рекомендации

Ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях. Этапы производственного контроля. Оценка сырья, вспомогательных материалов. Основные производственные операции при переработке рыбы. Посол рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Химические, физические и физико-химические методы контроля. Технохимический контроль рыбоконсервного производства. Микробиологический, бактериологический контроль. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыб и рыбной продукции. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам. Требования к морозильным судам, холодильным камерам и морозильникам. Требования безопасности к плавбазам (плавсредствам). Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению.

Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам.

Вопросы для самоконтроля

1. Этапы производственного контроля при переработке рыбы.
2. Технохимический и микробиологический контроль производства рыбы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к хранению и транспортировке рыбы и рыбных продуктов.

Тема 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

Методические рекомендации

Классификация шкур. Консервирование шкур и их товарная оценка. Подготовка шкур к консервированию: удаление навала, промывка, мездрение. Способы консервирования: сухой посол шкур врасстил, мокрый посол шкур (тузлукование), консервирование сушкой, кислотнo-солевой способ (для пушно-мехового сырья), замораживание. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение. Прижизненные пороки. Посмертные пороки. Пороки от неправильного консервирования и хранения. Разделение кожевенного сырья на группы.

Вопросы для самоконтроля

1. Классификация шкур крупного рогатого скота.
2. Способы сухого посола шкур.
3. Основные прижизненные пороки шкур.
4. Пороки от неправильного хранения шкур.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на три вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в приложении А.

Таблица 3 – Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,10, 20	2, 11, 21	3,13, 23	4,14, 24	5,15, 25	6,16, 24	7,17, 23	8,18, 22	9,19, 21	1,8, 18
	1	2,8, 19	3,9, 20	4,10, 21	5,11, 22	6,12, 23	7,13, 24	7, 14, 25	9, 15, 24	10, 16, 23	11, 17, 22
	2	12, 18, 21	1, 9, 18	2, 10, 19	3, 11, 20	4, 12, 21	5, 13, 22	6, 13, 23	7, 14, 24	8, 15, 25	9, 16, 24
	3	10, 17, 23	1, 7, 17	2, 8, 18	3, 9, 19	4, 10, 20	5, 11, 21	6, 12, 22	7, 13, 23	8, 14, 24	9, 15,25
	4	1,10, 20	2, 11, 21	3,13, 23	4,14, 24	5,15, 25	6,16, 24	7,17, 23	8,18, 22	9,19, 21	1,8, 18
	5	2,8, 19	3,9, 20	4,10, 21	5,11, 22	6,12, 23	7,13, 24	7, 14, 25	9, 15, 24	10, 16, 23	11, 17, 22
	6	12, 18, 21	1, 9, 19	2, 10, 19	3, 11, 20	4, 12, 21	5, 13, 22	6, 13, 23	7, 14, 24	8, 15, 25	9, 16, 24
	7	10, 17, 23	1, 7, 17	2, 8, 18	3, 9, 19	4, 10, 20	5, 11, 21	6, 12, 22	7, 13, 23	8, 14, 24	9, 15,25
	8	1,10, 20	2, 11, 21	3,13, 23	4,14, 24	5,15, 25	6,16, 24	7,17, 23	8,18, 22	9,19, 21	1,8, 18
	9	12, 18, 21	1, 9, 11	2, 10, 19	3, 11, 20	4, 12, 21	5, 13, 22	6, 13, 23	7, 14, 24	8, 15, 25	9, 16, 24

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников), 80 % которых не старше 5 лет.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном компьютерном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу посередине.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (приложение Б)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018, ГОСТ 7.82-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам: Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 560 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211031>
2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 416 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>
3. Ветеринарная санитария: учеб. пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 368 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>
4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 188 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/21890>
5. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 476 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / сост.: В. Г. Урбан. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 384 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/1694>
7. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда: учеб.-метод. пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/171971>
8. Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта: учеб. пособие / И. Ф. Дедюхина, Ю. В. Лабовская, Н. В. Еременко [и др.]. – Ставрополь: СтГАУ, 2021. – 124 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/245753>
9. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учеб. пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 80 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных: учеб. пособие /

Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 88 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148567>

11. Особо опасные и карантинные болезни животных: учеб. пособие / И. Г. Трофимов, В. И. Плешакова, С. К. Абдрахманов [и др.]. – Омск: Омский ГАУ, 2020. – 173 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/153555>

12. Эпизоотология, диагностика, профилактика и меры борьбы с социально значимыми и особо опасными болезнями животных: учеб. пособие / составители О. Г. Петрова [и др.]. – Екатеринбург: УрГАУ, 2020. – 228 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155051>

13. Профилактика и меры борьбы с сибирской язвой. Временные ветеринарные правила. – Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. – 19 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/156778>

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инфекционной, инвазионной и незаразной патологии: учеб. пособие / под ред. Н. А. Верещак, О. Г. Петровой. – Екатеринбург: УрГАУ, 2020. – 248 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/263021>

15. Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих: учеб.-метод. пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очирова. – Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. – 148 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/156792>

16. Тукфатулин, Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие / Г. С. Тукфатулин. – Владикавказ: Горский ГАУ, 2019. – 112 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134571>

17. Хромова, Л. Г. Оценка качества и безопасности молочного сырья: учеб. пособие / Л. Г. Хромова. – Воронеж: ВГАУ, 2019. – 248 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/178978>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Вопросы для контрольной работы

1. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.
2. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.
3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
4. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы.
5. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
6. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
7. Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение.
8. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке сухопутной и водоплавающей птицы.
9. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
10. Ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
11. Ветеринарный контроль сырья, вспомогательных материалов, технологических процессов и готовой продукции в консервном производстве.
12. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
13. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.
14. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчиноштучных изделий.
15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.
16. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
17. Показатели идентификации мяса диких животных.
18. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя дичи при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.
19. Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов при болезнях, опасных для человека.
20. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
21. Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов).
22. Типы контроля: производственный и инспекционный. Виды производственного контроля (входной, технологический, выходной).
23. Требования к устройству и оснащению производственных лабораторий.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в рыбо-посолочном и рыбокопильном производстве.
25. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Калининградский государственный технический университет»

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции

Контрольная работа
допущена к защите
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202__ г.

Контрольная работа
по дисциплине
«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202__ г.

Калининград
202_

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
(ЗАЧЕТ)**

1. Определение дисциплины. Задачи и роль производственного ветеринарного контроля в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности.
3. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
4. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
5. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке крупного и мелкого рогатого скота.
6. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке свиней.
7. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке сухопутной и водоплавающей птицы.
8. Фальсификация различных продуктов, и методы их выявления.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
10. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
11. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
12. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования гостов).
13. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
14. Порядок приема, размещения, условия хранения сырья и продуктов животного происхождения на городских распределительных холодильниках.
15. Ветеринарный контроль при реализации продуктов с холодильника. Совместимость продуктов при закладке на хранение. Сроки хранения различных продуктов.
16. Консервирование мяса посолом. Порядок органолептической оценки и лабораторного анализа солонины.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
18. Ветеринарный контроль сырья, добавок, вспомогательных материалов, технологических процессов и готовых колбасных изделий и копченостей.
19. Порядок органолептической оценки и лабораторного анализа колбасных изделий и копченостей.
20. Классификация, технология и ветсанэкспертиза баночных консервов.
21. Ветеринарный контроль сырья, вспомогательных материалов, технологических процессов и готовой продукции в консервном производстве.

22. Порядок органолептического, лабораторного и микробиологического анализа консервов.
23. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.
25. Порядок приема на переработку, лабораторный контроль и условия хранения мяса вынужденно убитых животных и особенности его переработки.
26. Органолептические и лабораторные показатели мяса вынужденного убоя, мяса животных, убитых в состоянии агонии и мяса погибших животных.
27. Бактериологическое исследование продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
28. Порядок заготовки, транспортировки и переработки кроликов и нутрий.
29. Порядок заготовки, транспортировки и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
30. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
31. Характеристика мяса птицы разных видов. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек домашней птицы.
32. Химический состав и качественная характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
33. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
34. Порядок государственного ветеринарного надзора при промысле диких животных и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
35. Показатели идентификации мяса диких животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя дичи при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.
36. Технология и технохимический контроль пищевых животных жиров.
37. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
38. Технология и ветсанэкспертиза крови.
39. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
40. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
41. Ветеринарный контроль при промысле, консервировании, хранении и переработке рыбы.
42. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
43. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
44. Методики определения санитарного качества молока.
45. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
46. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.

47. Ветеринарный контроль при заготовке и транспортировке молока.

48. Порядок приема и переработки молока, контроль условий хранения молочной продукции на молзаводах.

49. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.

50. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.

51. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.

52. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.

53. Ветсанэкспертиза мёда.

Локальный электронный методический материал

Анна Сергеевна Баркова

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,6. Печ. л. 1,3

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1