

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
ветеринарной медицины

доцент А. Н. Шевченко

28 апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬ-
СТВЕННЫХ РЫНКАХ

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза
(программа бакалавриата)

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар
2021

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» ФТД.В.01 разработана на основе ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор:

Зав. кафедры микробиологии,
эпизоотологии и вирусологии,
профессор



А.А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 13.04. 2021 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



А.А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины 07.04.2021 г., протокол № 8.

Председатель
методической комиссии



М.Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональ-
ной образовательной про-
граммы, профессор



А.А. Шевченко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является подготовить эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за пищевыми продуктами, реализуемых на продовольственных рынках.

Задачи

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов для реализации;
- проводить контроль качества продукции в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями ветеринарных и санитарных норм;
- выполнять государственный ветеринарно-санитарный контроль по предотвращению распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты питания, реализуемые на продовольственных рынках.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-4 - Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

3 Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной вариативной части факультатива ОП подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата).

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	очная
Контактная работа	33
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	32
— лекции	16
— лабораторные	16
— внеаудиторная	1
— зачет	1
Самостоятельная работа	39
Итого по дисциплине	72

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторные занятия	самостоятельная работа
1	Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи. 1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	4	4	15

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу сту- дентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабора- торные занятия	самостоя- тельная работа
	2. Функции лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Задачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы 4. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. 5. Пищевые продукты. не подлежащие продаже на рынках.					
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. 1. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. 2. Виды ветеринарных клейм и штампов. 3. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов. 4. Маркировка мяса. 5. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции. 6. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов, нутрий и пернатой дичи.	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	8	8	14
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и продукции пчеловодства. 1. Классификация растительных продуктов. 2. Санитарная экспертиза растительных продуктов. 3. Санитарная экспертиза различных групп растительных продуктов. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства.	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	4	4	10
Итого				16	16	39

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
6	Технологическая практика
7	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
8	Государственная итоговая аттестация

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-1.1 Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Поверхностно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает на высоком уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-1.2 Уметь: Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боен-	Не умеет производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях,	Умеет на низком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских	Умеет на достаточном уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) живот-	Умеет на высоком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) жи-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	ных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	вотных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	
ПКС-1.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения					
ПКС-2.1 Знать.	Не знает порядок проведения	Имеет поверхностные знания	Знает порядок проведения	Знает на высоком уровне	Доклад,

Планируемые результаты освоения ком- петенции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично	
Порядок про- ведения вете- ринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	порядка прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы ме- да, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с за- конодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	порядок про- ведения вете- ринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследова- ний, ветери- нарно- санитарной оценки в со- ответствии с законодатель- ством Рос- сийской Фе- дерации в об- ласти ветери- нарии и в сфере без- опасности пищевой про- дукции	научная дисску- сия, практи- ческие кон- трольные задания, кейс- задание, опрос, тест, за- чет
ПКС-2.2 Уметь Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы на осно- ве результа- тов ветеринар- но-	Не умеет опре- делять необхо- димость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований меда, молока и мо- лочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве результатов ветеринарно- санитарного осмотра и по- рядка проведе-	Умеет на низ- ком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве результатов ветеринарно- санитарного осмотра и по-	Умеет на до- статочном уровне опреде- лять необхо- димость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований меда, молока и мо- лочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве результатов ветеринарно- санитарного	Умеет на вы- соком уровне определять необходи- мость и про- грамму прове- дения лабора- торных ис- следований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы на основе ре- зультатов ве-	

Планируемые результаты освоения ком- петенции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично	
санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветери- нарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	ния ветеринар- но-санитарной экспертизы каждого вида продукции	рядка проведе- ния ветеринар- но-санитарной экспертизы каждого вида продукции	осмотра и по- рядка проведе- ния ветеринар- но-санитарной экспертизы каждого вида продукции	ветеринарно- санитарного осмотра и по- рядка прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	
ПКС-2.3 Владеть Осуществле- нием ветери- нарно- санитарного анализа и оценки воз- можности до- пуска к ис- пользованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про- дуктов, яиц домашней птицы на осно- ве данных осмотра и ла- бораторных исследований	Не владеет осуществлени- ем ветеринар- но-санитарного анализа и оценки воз- можности до- пуска к ис- пользованию по назначению меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве данных осмотра и ла- бораторных исследований	Частично вла- деет осуществ- лением ветери- нарно- санитарного анализа и оценки воз- можности до- пуска к исполь- зованию по назначению меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве данных осмотра и ла- бораторных исследований	Владеет на до- статочном уровне осу- ществлением ветеринарно- санитарного анализа и оценки воз- можности до- пуска к ис- пользованию по назначению меда, молока и молочных про- дуктов, расти- тельных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы на осно- ве данных осмотра и ла- бораторных исследований	Владеет на высоком уровне осу- ществлением ветеринарно- санитарного анализа и оценки воз- можности допуска к ис- пользованию по назначе- нию меда, молока и мо- лочных про- дуктов, рас- тительных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы на основе дан- ных осмотра и лаборатор- ных исследо- ваний	
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1 Знать. Порядок про- ведения вете- ринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых	Не знает поря- док проведения ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Имеет поверх- ностные знания порядок прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых	Знает порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Знает на вы- соком уровне порядок про- ведения вете- ринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской ры- бы и икры, в том числе осмотра, не-	Доклад, научная диску- ссия, практи- ческие кон- трольные задания, кейс- задание,

Планируемые результаты освоения ком- петенции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично	
лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	ветеринарно- санитарной оценки	лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	ветеринарно- санитарной оценки	обходимых лабораторных исследова- ний, ветери- нарно- санитарной оценки	опрос, тест, за- чет
ПКС-3.2 Уметь Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на ос- нове результа- тов ветеринар- но- санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветери- нарно- санитарной экспертизы	Не умеет опре- делять необхо- димость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветеринар- но-санитарной экспертизы	Умеет на низ- ком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на ос- нове результа- тов ветеринар- но-санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветери- нарно-санитарной экспертизы	Умеет на до- статочном уровне опреде- лять необхо- димость и про- грамму прове- дения лабора- торных иссле- дований прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и по- рядка проведе- ния ветери- нарно-санитарной экспертизы	Умеет на вы- соком уровне определять необходи- мость и про- грамму про- ведения лабо- раторных ис- следований пресноводной рыбы и раков, морской ры- бы и икры на основе ре- зультатов ве- теринарно- санитарного осмотра и по- рядка прове- дения ветери- нарно- санитарной экспертизы	
ПКС-3.3 Владеть Проведением ветеринарно- санитарного осмотра прес- новодной ры- бы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доб- рокачествен- ности и необ- ходимости проведения лабораторных исследований	Не владеет проведением ветеринарно- санитарного осмотра прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оцен- ки их доброка- чественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Частично вла- деет проведе- нием ветери- нарно- санитарного осмотра прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оцен- ки их доброка- чественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на до- статочном уровне прове- дением ветери- нарно- санитарного осмотра прес- новодной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры для оцен- ки их доброка- чественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на высоком уровне про- ведением ве- теринарно- санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской ры- бы и икры для оценки их доброкаче- ственности и необходимо- сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного проис-					

Планируемые результаты освоения ком- петенции	Уровень освоения				Оценоч- ное средство
	неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично	
хождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пи- щевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения					
ПКС-4.1 Знать: методы кон- троля биоло- гической без- опасности жи- вотного сырья и продуктов его переработ- ки	Не знает мето- ды контроля биологической безопасности животного сы- рья и продук- тов его перера- ботки	Имеет поверх- ностные знания методов кон- троля биологи- ческой без- опасности жи- вотного сырья и продуктов его переработ- ки	Знает методы контроля био- логической безопасности животного сы- рья и продук- тов его перера- ботки	Знает на вы- соком уровне методы кон- троля биоло- гической без- опасности животного сырья и про- дуктов его переработки	Доклад, научная дискуссия, практиче- ские кон- трольные задания, кейс- задание, опрос, тест, зачет
ПКС-4.2 Уметь: осу- ществлять ве- теринарно- санитарный контроль на перерабатыва- ющих пред- приятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи- вотных от за- болеваний, передаваемых через продук- ты убоя, и охрану окружающей среды	Не умеет осу- ществлять ве- теринарно- санитарный контроль на перерабатыва- ющих пред- приятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи- вотных от за- болеваний, пе- редаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Умеет на низ- ком уровне осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабатыва- ющих пред- приятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи- вотных от за- болеваний, пе- редаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Умеет на до- статочном уровне осу- ществлять ве- теринарно- санитарный контроль на перерабатыва- ющих пред- приятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и жи- вотных от за- болеваний, пе- редаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Умеет на вы- соком уровне осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабаты- вающих предпри- яти- ях, направлен- ный на обес- печение без- опасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продук- ты убоя, и охрану окру- жающей сре- ды	
ПКС-4.3 Владеть: способностью осуществлять лабораторный и производ- ственный ве- теринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного про- исхождения и	Не владеет способностью осуществлять лабораторный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного прои- схождения и продуктов рас-	Частично вла- деет способно- стью осу- ществлять ла- бораторный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного прои- схождения и	Владеет на до- статочном уровне способ- ностью осу- ществлять ла- бораторный и производ- ственный вете- ринарно- санитарный контроль каче- ства сырья и безопасности продуктов жи- вотного прои- с-	Владеет на высоком уровне спо- собностью осуществлять лабораторный и производ- ственный ве- теринарно- санитарный контроль ка- чества сырья и безопасно- сти продуктов животного	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	тительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	хождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	

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

7.2.3.1 Оценочные средства по компетенциям ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС- 4

7.2.3.1.1 Для текущего контроля

Устный опрос

1. Расскажите определения, химического состава и классификация меда.
2. Расскажите документы и требования к таре.
3. Расскажите методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
4. Расскажите характеристику основных лабораторных методов исследования меда.
5. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
6. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.

Кейс-задания

Кейс-задача №1

В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121 – 2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный. 1. Проанализировать ситуацию. 2. Определить действия ветеринарного специалиста.

Кейс-задача №2

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Кейс-задача №3

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.
2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.
3. Описать действия ветеринарного работника: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Темы для дискуссии

1. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.
2. Какие документы оформляют на партию меда; документы и требования к таре.
3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.

Темы докладов

1. Проведение клинических и других обследований животных (птицы), поступающих для продажи на рынок, а при установлении болезни направления их в государственное лечебное ветеринарное учреждение.
2. Клеймение туш (полутуш, четвертин, тушек птицы и др.) и субпродуктов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.
3. Выдача заключения и других ветеринарных документов установленной формы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции и разрешающих продажу ее на рынке.
4. Денатурация и уничтожение отобранных и отработанных проб сырья и продуктов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых испытаний (исследований) и составление соответствующего акта.
5. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.
6. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов
7. Учет выявленных болезней, регистрация проводимой работы в журналах установленной формы, ведение и составление ветеринарной отчетности.
8. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.

9. Отбор проб мяса и мясопродуктов при поступлении их на холодильник рынка или торгово-закупочные базы (расположенные на территории рынка) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и специальных лабораторных исследований.

10. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил.

Примерные практические контрольные задания по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи»:

Задание № 1.

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой. На основании произведенных исследований сделать заключение

Задание № 2.

Определить величину кристаллов, цвет, аромат, цвет, вкус и консистенцию представленных образцов меда соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ 19792-2001.

Задание № 3.

В ЛВСЭ рынка г. Новороссийска для экспертизы поступило тушу свиньи с внутренними органами. При осмотре ветэксперт Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветэксперт обнаружил обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветэксперт с тушей свиньи?

Вопросы для контрольной работы

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Примерные тесты по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи»

Вопрос 1. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос 2. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

Вопрос 3. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Вопрос 4. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

Вопрос 5. Оценку мяса по свежести производят по _____ бальной системе.

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

Примерные кейс-задания по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи»:

Кейс-задача №1

В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121 – 2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, бе-

лок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный. 1. Проанализировать ситуацию. 2. Определить действия ветеринарного специалиста.

Кейс-задача №2

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Кейс-задача №3

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.
2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.
3. Описать действия ветеринарного работника: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Кейс-задача №4

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Примерные темы опроса

План опроса по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства».

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии образцов меда по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Определение, химический состав и классификация меда.
2. Партия меда; документы и требования к таре.
3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
4. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.
5. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
6. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.

Вопрос 6. Оценку мяса по свежести производят по 25-бальной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- А) 11
- Б) 12
- В) 13
- Г) 14

Вопрос 7. Оценку мяса по свежести производят по 25-бальной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

Вопрос 8. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

Вопрос 9. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

Вопрос 10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее _____ баллов.

- А) 0-9
- Б) 2-15
- В) 15-18
- Г) 10-20

Вопросы к зачету

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.

12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
15. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
17. Дефекты и пороки колбасных изделий.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.
19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.
29. Органолептические методы определения качества молока.
30. Физико-химические методы определения качества молока
31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.
36. Пороки молока и причины их возникновения.
37. Источники микробного обсеменения молока.
38. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
39. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1– 2016 «Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

Доклад

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов	
Оформле-	Не использована	Использованы	Использованы	Широко ис-	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый от- вет «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
ние	ны информа- ционные тех- нологии. Более 4 ошибок в представляе- мой информа- ции	информацион- ные технологии частично. 3-4 ошибки в пред- ставленной ин- формации	информацион- ные техноло- гии. Не более 2 ошибок в пред- ставленной ин- формации	пользованы информацион- ные техноло- гии. Отсут- ствуют ошиб- ки в представ- ляемой ин- формации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементар- ные вопросы	Ответы на во- просы полные или частично полные	Ответы на во- просы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

Дискуссии (круглый столов)

Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на лабораторных занятиях по темам.

Оценивание результатов проведения дискуссии (круглый стол) происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

«отлично» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

«хорошо» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«удовлетворительно» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«неудовлетворительно» - студент плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении.

Практическое контрольное задание

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «отлично» —выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение

уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Кейс-задание

Кейс-задание является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс-метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Критерии оценивания выполнения кейс-задания.

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Опрос

Опрос – метод, контроля знаний, заключающийся в осуществлении взаимодействия между преподавателем и студентом посредством получения от студента ответов на заранее сформулированные вопросы.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «хорошо» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тест

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Зачет - форма проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных занятий, самостоятельной работы.

Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии оценки знаний при проведении зачета.

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок (**«отлично»**, **«хорошо»**, **«удовлетворительно»**), **«незачтено»** - параметрам оценки **«неудовлетворительно»**.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении

нии предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / под ред. А.А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233с. - (Высш. образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005442-1.
2. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с. - ISBN 978-5-8114-0733-0.

Дополнительная учебная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса убойных животных : учеб. пос Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Евдохова Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Евдохова Л.Н., Масанский С.Л.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы / Ю.Ф. Мишанин. - СПб.: Лань, 2014. - 559 с.
4. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
5. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4166>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

Нормативная учебная литература

1. Федеральный закон о качестве и безопасности продуктов, 2006 г.
2. Все действующие ГОСТы экспертизы продуктов растительного и животного происхождения.
3. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1.- М.: Росзооветснабпром, 2000.
4. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150.
5. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронно-библиотечных систем

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	Интернет доступ	16.07.2018 16.07.2019 17.07.2019 17.07.2020	Договор № 3135 ЭБС Договор № 3818 ЭБС
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.19.- 12.01.20 12.01.20 12.01.21	ООО «Изд-во Лань» Контракт №237 Контракт №940
3	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.18- 11.05.19 12.05. 19 11.11.19. 12.11.19- 11.05.20 12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №4617/18 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5202/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		
5	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК библиотеки		

Средства информационно-коммуникационных технологий, задействованных в образовательном процессе

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
2. <http://www.aris.ru/>- аграрная российская информационная система
3. <http://www.mcsrc.ru/> - официальный Интернет – портал Министерства сельского хозяйства России.

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
2. <http://www.aris.ru/>- аграрная российская информационная система

3. <http://www.mcsrc.ru/> - официальный Интернет – портал Министерства сельского хозяйства России.
4. <http://www.allvet.ru/> - портал Ветеринарная медицина.
5. <http://msfo-practice.ru/> - электронный журнал «МСФО на практике».
6. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://edu.kubsau.local>.
7. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru>
8. Полпред (www.polpred.com).

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Нормативная литература:

1. Положение о самостоятельной работе обучающегося.- Краснодар: КубГАУ, 2014.- 7 с.
2. Положение об организации учебного процесса на факультете заочного обучения.- Краснодар: КубГАУ, 2013.- 7 с.
3. Федулов Ю.П. Организация учебной деятельности в вузе и методика преподавания в высшей школе/ Ю.П. Федулов.- Краснодар: КубГАУ, 2015.-15 с.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3. Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	Помещение №303 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 55,5 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №301 ВМ, посадочных мест — 26; площадь — 55,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. технические средства обучения (телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №103 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 37 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий .	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №108 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,7 кв.м; помещение для самостоятельной рабо- ты обучающихся. технические средства обучения (ком- пьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензи- онное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмот- ренное в рабочей программе; специализированная мебель(учебная мебель);	
--	--	--