

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор

(подпись) О.А. Удалых
2024 г.
МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.02 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»

Образовательная программа Бакалавриат

Укрупненная группа 36.00.00 Ветеринария и зоотехния

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения Очная, очно-заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Год начала подготовки: 2024

Макеевка – 2024 год

Разработчик:
Старший преподаватель


(подпись)

Логвинова Т.А.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» разработана в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Ф от 19 сентября 2017 г. N 939

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия» от 24.04 . 2024 г., протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-методической комиссии кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 10 от «09» апреля 2024 года

Председатель ПМК


(подпись)

Александров С.Н.
(ФИО)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 10 от «01» апреля 2024 года

И.о.заведующий кафедрой


(подпись)

Должанов П.Б.
(ФИО)

Начальник учебного отдела


(подпись)

Шевченко Н.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ	3
1.1. Наименование дисциплины	3
1.2. Область применения дисциплины	3
1.3. Нормативные ссылки	3
1.4. Роль и место дисциплины в учебном процессе	4
1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	7
2.1. Содержание учебного материала дисциплины	7
2.2. Обеспечение содержания дисциплины	9
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Тематический план изучения дисциплины	10
3.2. Темы лабораторных занятий и их содержание	11
3.3. Самостоятельная работа студентов	13
3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки	15
3.3.2. Виды самостоятельной работы	15
3.3.3. Контрольные вопросы для самоподготовки	16
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4.1. Рекомендуемая литература	19
4.1.1. Основная литература	20
4.1.2. Периодические издания	20
4.1.3. Ресурсы информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»	21
4.2. Средства обеспечения освоения учебной дисциплины	21
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	21
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	23
4.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	32
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	36

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.02 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной по выбору учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» основывается на изучении таких дисциплин как «Биофизика», «Санитарная микробиология» и является основой для изучения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

1.3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативно-правовую базу рабочей программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки;

Положение о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия»;

другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия».

1.4. РОЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Цель дисциплины - ознакомить обучающихся с вопросами теоретической и практической подготовки специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы к профессиональному выполнению органолептических и лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации, а также с вопросами своевременного выявления опасных и инфекционных инвазионных заболеваний, переносниками которых могут быть продукты животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

– Исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;

– Предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты боенского производства;

– организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства;

– подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям;

– разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки.

Описание учебной дисциплины

Укрупненная группа	36.00.00 – Ветеринария и зоотехния	
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Направленность программы	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Образовательная программа	Бакалавриат	
Квалификация	Академический бакалавр	
Дисциплины по выбору	Дисциплина по выбору	
Форма контроля	экзамен	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	3	4
Семестр	5	8
Количество зачетных единиц	3	3
Общее количество часов	108	108
Количество часов, часы:		
-лекционных	30	4
-практических (семинарских)	30	6
-лабораторных	-	-
- курсовая работа (проект)	-	-
- контактной работы на промежуточную аттестацию	2,3	2,3
- самостоятельной работы	45,7	95,7

1.5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);

3. Результаты обучения

Планируемые результаты обучения представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2. Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	Знание: методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В процессе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» используются следующие формы организации учебного процесса (образовательные технологии):

- лекции (Л)
- занятия семинарского типа (СЗ);
- самостоятельная работа студентов по выполнению различных видов работы (СР).

При проведении лекций и лабораторных занятий используются мультимедийные презентации, деловые игры, кейсы, раздаточные материалы.

В учебном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор ситуаций, дискуссия, коллоквиум), внеаудиторная самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение. Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к практическим занятиям, подготовку конспектов по отдельным вопросам изучаемых тем, изучение учебной и методической литературы, научных статей, подготовку и защиту результатов собственных научных исследований.

2.1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Содержание темы в дидактических единицах	Формы организации учебного процесса
Раздел 1 Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. 2. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. 3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	Л, СЗ, СР
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещению, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами	1. Требования к размещению, помещению, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	Л, СЗ, СР
Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, жира и субпродуктов на продовольственных рынках. 2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, сопроводительная документация, определение мяса больных животных, установление видовой принадлежности,	Л, СЗ, СР

	свежести мяса, клеймения мяса, экспертиза мясных блоков, мясного фарша и солонины, экспертиза животных жиров в виде шпика, жира-сырца и топленого, экспертиза субпродуктов. 3. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы на продовольственных рынках. Общие требования к мясу птицы поступившего на продовольственный рынок, порядок проведения осмотра мяса птицы, методы выявления мяса больной птицы и санитарная оценка мяса при различных болезнях, исследование мяса птицы. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Общие требования к молоку, пороки регистрируемые в молоке доставленного на рынок, отбор проб, лабораторное исследование, ветсанэкспертиза сметаны, масла и творога. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о рыбе; порядок отбора проб, проведения исследований и ее реализации. Ветсанэкспертиза живой, свежей (скулой), охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой и сушеной рыбы. Ветсанэкспертиза рыбы при заболеваниях передающихся человеку (характеристика заболеваний, диагностика и санитарная оценка). Ветсанэкспертиза раков. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы и яичных продуктов. Общие требования к поступившим для реализации на рынок яиц домашней птицы. Порядок отбора проб и проведения экспертизы, пороки яиц и их санитарная оценка. Ветсанэкспертиза яиц при инфекционных болезнях птиц. Растительного масла. 9. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о растительных продуктах. Экспертиза свежих и консервированных овощей, экспертиза корнеклубнеплодов, плодов, ягод и зерновых продуктов. Экспертиза растительного масла. 10. Экспертиза меда (пищевое значение, основные свойства, химический состав, классификация, хранение, транспортировка и требования к реализации).	
Раздел 4. Порядок и	1. Порядок и методы обезвреживания условно-	Л, СЗ, СР

методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	годных продуктов. 2. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов.	
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	1. Изучение документации, сопровождающей при доставке на рынок продукции растениеводства и животноводства 2. Ведение документации в лаборатории.	Л, СЗ, СР

СР – самостоятельная работа студента;

СЗ – занятие семинарского типа

Л-лекции

2.2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Литература
Раздел 1 Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	О.1., О.3., О.4., О.6., Д.7.,Э.1.
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами	О.1., О.3., О.4., О.5., Д.3., Э.9.
Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	О.1., О.2., О.3., Д.1., Д.4., П.6.
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	О.1., О.2., О.3., О.5., Э.6.,П.7.
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	О.1., О.2., О.4., Д.1., Д.3., П.6.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

	Количество часов						Количество часов					
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		лек	пр	лаб	конт роль	ср		лек	пр	лаб	конт роль	ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Раздел 1 Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	20	6	6	н/п	-	8	21	1	1	н/п	-	19
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами	22	6	6	н/п	-	10	21		1	н/п	-	19
Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	20	6	6	н/п	-	8	21	1	1	н/п	-	19
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	22	6	6	н/п	-	10	21	1	1	н/п	-	19
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	21,7	6	6	н/п	-	9,7	21,7	1	2	н/п	-	19,7
Курсовая работа(проект)	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
Контактная работа на промежуточную аттестацию	2,3	-	-	-	2,3	-	2,3	-	-	-	2,3	-
Всего часов	108	30	30	н/п	2,3	45,7	108	4	6	н/п	2,3	95,7

н/п – не предусмотрено учебным планом образовательной программы.

3.2. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Практическое занятие 1

Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

Практическое занятие № 2

Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.

1. Требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.

Практическое занятие № 3

Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, жира и субпродуктов на продовольственных рынках.

2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, сопроводительная документация, определение мяса больных животных, установление видовой принадлежности, свежести мяса, клеймения мяса, экспертиза мясных блоков, мясного фарша и солонины, экспертиза животных жиров в виде шпика, жира-сырца и топленого, экспертиза субпродуктов.

3. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы на продовольственных рынках. Общие требования к мясу птицы поступившего на продовольственный рынок, порядок проведения осмотра мяса птицы, методы выявления мяса больной птицы и санитарная оценка мяса при различных болезнях, исследование мяса птицы. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Общие требования к молоку, пороки регистрируемые в молоке доставленного на рынок, отбор проб, лабораторное исследование, ветсанэкспертиза сметаны, масла и творога.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о рыбе; порядок отбора проб, проведения исследований и ее реализации. Ветсанэкспертиза живой, свежей (скулой), охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой и сушеной рыбы. Ветсанэкспертиза рыбы при заболеваниях передающихся человеку (характеристика заболеваний, диагностика и санитарная оценка). Ветсанэкспертиза раков.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы и яичных продуктов. Общие требования к поступившим для реализации на рынок яиц домашней птицы. Порядок отбора проб и проведения экспертизы, пороки яиц и их санитарная оценка. Ветсанэкспертиза яиц при инфекционных болезнях птиц, растительного масла.

9. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о растительных продуктах. Экспертиза свежих и консервированных овощей, экспертиза корнеклубнеплодов, плодов, ягод и зерновых продуктов. Экспертиза растительного масла.

10. Экспертиза меда (пищевое значение, основные свойства, химический состав, классификация, хранение, транспортировка и требования к реализации).

Практическое занятие № 4

Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов.

1. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов.
2. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов.

Практическое занятие № 5

Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Изучение документации, сопровождающей при доставке на рынок продукции растениеводства и животноводства
2. Ведение документации в лаборатории.

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» предусматривает выполнение коллективных и индивидуальных заданий.

Коллективные задания для самостоятельной работы выполняются всеми студентами и предусматривают обобщение учебного материала по отдельным вопросам курса (по отдельным темам) в виде опорного конспекта. Выполнение этих заданий контролируется преподавателем во время проведения практических и семинарских занятий путем тестирования, участия в дискуссии, выполнения ситуационных заданий и тому подобное, а также при проведении текущего контроля знаний по дисциплине.

Самостоятельная внеаудиторная работа студента предусматривает выполнение индивидуальных заданий – проработка периодических изданий, обработка законодательной и нормативной базы, работа со статистическими материалами, самотестирование, подготовка реферата с его последующей презентацией в аудитории с целью закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами во время обучения.

В случае необходимости студенты могут обращаться за консультацией преподавателя согласно графика консультаций, утвержденного кафедрой.

3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки

№	Название темы
Тема 1	Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
Тема 2	Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами
Тема 3	Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.
Тема 4	Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов
Тема 5	Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

3.3.2. Виды самостоятельной работы

		Количество часов											
		очная форма						очно-заочная форма					
		Все го ср	в том числе					Всег о ср	в том числе				
			чт	чдл	пд	пспл	рз		чт	чдл	пд	пспл	рз
№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
T1	Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	8	4	4	н/п	н/п	н/п	19	10	9	н/п	н/п	н/п
T2	Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами	10	4	6	н/п	н/п	н/п	19	10	9	н/п	н/п	н/п
T3	Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	8	4	4	н/п	н/п	н/п	19	10	9	н/п	н/п	н/п
T4	Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	10	4	6	н/п	н/п	н/п	19	10	9	н/п	н/п	н/п
T5	Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	9,7	4	5,7	н/п	н/п	н/п	19,7	10	9,7	н/п	н/п	н/п
Всего		45,7	20	25,7	н/п	н/п	н/п	95,7	50	45,7	н/п	н/п	н/п

ЧТ – чтение текстов учебников, учебного материала;

ЧДЛ – чтение дополнительной литературы;

ПД – подготовка доклада;

ПСПЛ – подготовка к выступлению на семинаре, к практическим и лабораторным занятиям;

РЗ – решение ситуационных профессиональных задач.

3.3.3. Контрольные вопросы для самоподготовки к экзамену

1. Цели, задачи и функция ГЛВСЭ
2. Что подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках
3. Порядок послеубойного ветсаносмотра туш и органов
4. Порядок ветсаносмотра туш крупного рогатого скота
5. Порядок ветсаносмотра туш мелкого рогатого скота
6. Порядок ветсаносмотра туш свиней
7. Порядок ветсаносмотра тушек кроликов, птицы, нутрий
8. Порядок осмотра внутренних органов убитых животных
9. Значение лимфатической системы, топография лимфатических узлов у животных
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
11. Методы определения свежести мяса
12. Ветеринарно-санитарные требования при продаже молока и молочных продуктов на продовольственных рынках
13. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов
14. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынке
15. Классификация меда. Методы отбора проб
16. Органолептическое исследование меда
17. Лабораторные исследования меда (перечислить)
18. Определение содержания воды в меде
19. Определение общей кислотности меда, механических примесей, признаков брожения
20. Определение диастазной активности меда
21. Определение инвертированного сахара и сахарозы в меде
22. Определение примеси искусственного инвертированного сахара и прогрева меда
23. Определение падевого меда.
24. Определение примесей в меде (какие примеси, как определить?).
25. Ветеринарно-санитарные требования при продаже растительных продуктов на рынках и порядок проведения экспертизы. Отбор проб.
26. Экспертиза свежих овощей и корнеплодов.
27. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей.
28. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.
29. Экспертиза свежих, сушеных и вяленых фруктов и ягод. Экспертиза свежих и сушеных грибов, орехов.
30. Экспертиза растительных масел.
31. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.
32. Ветсанэкспертиза яиц на рынке.
33. Органолептические методы исследования рыбы на свежесть.
34. Ветсанэкспертиза соленой, вяленой, копченой рыбы и раков.
35. Ветсанэкспертиза свежей и свежемороженой рыбы.
36. ВСЭ колбасных изделий и копченостей.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймериозе

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозекрупного рогатого скота и эстроze овец.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1.1. Основная литература:

№	Наименование основной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
О.1.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с http://znanium.com/bookread2.php?book=460795		+
О.2.	Литусов Н.В. Частная вирусология. Иллюстрированное учебное пособие. – Екатеринбург: Изд-во УГМУ, 2019. – 313 с. https://cloud.mail.ru/public/Q4Nd/LCjt3ESPc		+
О.3.	Руководство по ветеринарной паразитологии /А. И. Ятусевич [и др.]; под ред. В. Ф. Галата и А. И. Ятусевича. - Минск: ИВЦ Минфина, 2015. - 496 с.: ил. https://cloud.mail.ru/public/L3wZ/FbDARCLM9		+
О.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (в двух частях). Часть 1. Ветеринарно-санитарный контроль первичной переработки убойных животных/ Методическое пособие/ В.М. Лемеш и др.; под общ. ред. В.М. Лемеша.-Витебск: УО ДУФДВ. 2010/-300 с https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
О.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. — СПб: Издательство «Лань», 2010. — 480 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		0 печатных экземпляров	5 электронных ресурсов

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
Д.1.	Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.: http://znanium.com/bookread2.php?book=371904		+
Д.2.	Вирусные болезни животных [Текст] / В.Н.Сюрин [и др.]. – Москва: ВНИТИБП, 1998. – 928 с.: ил	+	
Д.3.	Лейкозы и злокачественные опухоли животных [Текст] / Л.Г.Бурба[и др.]; под ред. В.П.Шишкова, Л.Г.Бурбы. – Москва: Колос, 1977. – 376 с. : ил.	+	
Д.4.	Демидов, Н.В. Гельминтозы животных [Текст]: справочник / Н.В.Демидов. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 335 с.: ил.	+	
Д.5.	Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18 июня 2010 г. № 317 https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		1 печатных экземпляра	5 электронных ресурсов

4.1.3. Периодические издания

№	Наименование периодической литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
П.1.	Промышленность и сельское хозяйство - рецензируемый научный журнал. – □Электронный ресурс□. - https://cloud.mail.ru/public/25PT/2gnXwqcT6/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D0%B8%20%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/		+
П.2.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал-рецензируемый научный журнал. –Электронный ресурс. - http://vestnik.vsau.ru/category/archive/god-izdaniya-2020/		+

П.3.	Журнал «Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал»-рецензируемый научный журнал.- Электронный ресурс.- https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=8604		+
П.4.	Журнал «Пищевая промышленность» -рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - http://www.foodprom.ru		+
Всего наименований: 3 шт.		0 печатных экземпляров	4 электронных ресурса

4.1.4. Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Scopus - база данных рефератов и цитирования	https://www.scopus.com/
Web of Science - международная база данных	http://login.webofknowledge.com/
Агропромышленный портал Agroxxi.ru	https://www.agroxxi.ru/

4.1.5. Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru/
ЭБС «Лань»	http://www.e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
«Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»	https://cyberleninka.ru/

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические указания:

№	Наименование методических разработок
М.2.	Логвинова Т.А. Методические рекомендации по проведению семинарских и практических занятий по курсу «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» (Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза) / Т.А. Логвинова – Макеевка, ДОНАГРА, 2023 г. – 105 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-информационный портал ДОНАГРА
М.3.	Логвинова Т.А. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по курсу «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» (Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза) / Т.А. Логвинова – Макеевка, ДОНАГРА, 2023 г. – 105 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-информационный портал ДОНАГРА

2. Материалы по видам занятий.

3. Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий (по видам занятий).

4.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ)

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» разработан в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донбасская аграрная академия» и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Критерии оценки формируются исходя из требований Положения о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В процессе текущего и промежуточного контроля оценивается уровень освоения компетенций, формируемых дисциплиной, согласно этапам освоения дисциплины.

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2. Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	Знание: методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопаснос

ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1. Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание: методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1. Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Знание: методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Умение: проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности и безопасности	Навык/ опыт деятельности: отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества

4.4.2. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена. **Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования**

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	Не удовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
I этап Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (ПК-1 / ПК-1.2)	Фрагментарные знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированные и систематические знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
II этап Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1 / ПК-1.2)	Фрагментарные умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции/ Отсутствие умений	В целом успешные, но не систематические умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Успешные и систематические умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

			продукции	
III этап Владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности (ПК-1 / ПК-1.2)	Фрагментарное применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Успешное и систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

4.4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Проведение контрольного мероприятия
Раздел 1 Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	ПК-1	ПК-1.2	I этап	Устный опрос, деловая игра	1-е занятие 2-е занятие
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещению, оборудованию и оснащению государственных	ПК-1	ПК-1.2	I этап	Устный опрос, дело	3-е занятие

лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами					
Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.			2 этап	вая игра, тестирование	4-е занятие 5-е занятие
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	ПК-1	ПК-1.2	2 этап 3 этап	Устный опрос, деловая игра	1-е занятие 2-е занятие
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	ПК-1	ПК-1.2	3 этап	Устный опрос, представление и защита доклада (реферата)	3-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контента контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение

нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал по грамматике. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинноследственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80–100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
отлично	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
хорошо	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
удовлетворительно	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
неудовлетворительно	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия.

Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников академии, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания:

- изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу;
- выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы.

Основными видами аудиторной работы студентов являются занятия лекционного типа и занятия семинарского типа.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское (практические) занятие и указания на самостоятельную работу.

Семинарские (практические) занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защит выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения

своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от студента требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента

свободно ответить на теоретические вопросы практикума, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует

более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Рекомендации по работе с литературой.

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение:

- 1) главного в тексте;
- 2) основных аргументов;
- 3) выводов.

Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информация может быть использована при написании текста реферата или другого задания.

Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений; формулировать, устно и письменно, основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы;
- готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать свои действия;
- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.
- пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.);
- использовать при говорении и письме синонимичные средства, слова- описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»;
- повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса;
- обратиться за помощью к собеседнику (уточнить вопрос, переспросить и др.);
- использовать мимику, жесты (вообще и в тех случаях, когда языковых средств не хватает для выражения тех или иных коммуникативных намерений).

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации процесса обучения и контроля знаний, обучающихся по дисциплине используются:

- учебная аудитория, оснащённая необходимым учебным оборудованием (доска аудиторная, столы и стулья ученические, демонстрационные стенды и др.);

- лаборатория, оснащенная необходимым лабораторным оборудованием (Анализатор молока «Эксперт Супер Племя -02», Анализатор молока «Клевер -2», Вискозиметр молока электронный «Эксперт Соматос», Баня водяная лабораторная 4-х местная, Весы аналитические (Лабораторные весы АЛН-620), Центрифуга Лабораторная ЦЛМН-Р10-01-Электрон, Трихинеллоскоп проекционный Стейк-2, Компрессор для трихинеллоскопа, Холодильник IndezitLTR4180E);

- помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Для обеспечения освоения дисциплины необходимы:

1. Учебники, учебно-методические пособия, справочные материалы и т.п.
2. Информационные стенды.
3. Слайды, презентации учебного материала, видеоматериалы.
4. Мультимедийное оборудование.
5. Компьютерное оборудование с лицензионным и свободно распространяемым программным обеспечением:

Astra Linux;

МойОфис;

AdobeReader;

Kaspersky Endpoint Security;

Foxit Reader;

GoogleChrome;

Moodle;

MozillaFirefox;

WinRAR;

7-zip;

Opera.

Система электронного обучения MOODLE

Яндекс.Телемост

TrueConf Online

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация выпускника: бакалавр

Кафедра общей и частной зоотехнии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель учебной дисциплины - ознакомить обучающихся с вопросами теоретической и практической подготовки специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы к профессиональному выполнению органолептических и лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации, а также с вопросами своевременного выявления опасных и инфекционных инвазионных заболеваний, переносчиками которых могут быть продукты животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- Исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- Предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты боенского производства;
- организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства;
- подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям;
- разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной по выбору учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» основывается на изучении таких дисциплин как «Биофизика», «Санитарная микробиология» и является основой для изучения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);

4. Результаты обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках», характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2. Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	Знание: методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

5. Основные разделы дисциплины

Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

6. Общая трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы. Дисциплина изучается студентами очной формы обучения на 3 курсе в 5 семестре и очно-заочной формы обучения на 4 курсе в 8 семестре. Промежуточная аттестация – экзамен.