

**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
(ФИО)

«27»

04

2024 г.

МП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.0.18. «ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Образовательная программа **Магистратура**

Укрупненная группа **36.00.00 Ветеринария и зоотехния**

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Ветеринарная санитария**

Форма обучения **Очная, очно-заочная**

Квалификация выпускника **Магистр**

Год начала подготовки: **2024**

Разработчик

К.ВЕТ.Н.


(подпись)

Должанов П.Б.

Рабочая программа дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» разработана в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы: Ветеринарная санитария, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 28 сентября 2017 г. № 982.

Рабочая программа дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы: Ветеринарная санитария, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия» Протокол № 4 от 27.04 2024 г.

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.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 10 от «01» апреля 2024 года

И.о. зав кафедрой


(подпись)

Должанов П.Б.

Начальник учебного
отдела


(подпись)

Шевченко Н.В.

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	3
1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	5
2.1. Содержание учебного материала дисциплины	6
2.2. Обеспечение содержания дисциплины	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.1. Тематический план изучения дисциплины	8
3.2. Темы практических/семинарских занятий и их содержание	9
3.3. Самостоятельная работа студентов	10
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.1. Рекомендуемая литература	14
4.2. Средства обеспечения освоения дисциплины	16
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	16
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	16
4.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	28
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	31

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.0.18. «ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является *обязательной дисциплиной* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Ветеринарная санитарная.

Дисциплина «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующих дисциплин «Методология научных исследований в научной отрасли», «Организация производства и бизнес-планирование на предприятиях АПК», «Технология производства продукции животноводства», «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» и является основой для производственной практики и выполнение и защиты выпускной квалификационной работы.

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 - подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

Описание дисциплины

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния	
Направление подготовки	36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Направленность (профиль)	Ветеринарная санитария	
Образовательная программа	Магистратура	
Квалификация	Магистр	
Дисциплина базовой / вариативной части образовательной программы	Обязательная часть	
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	1	1
Семестр	2	2
Количество зачетных единиц	3	3
Общее количество часов	108	108
Количество часов, часы:		
-лекционных	16	6
-практических (семинарских)	32	10
-лабораторных	-	-
-курсовая работа (проект)	-	-
-контактной работы на промежуточную аттестацию	2	2
- самостоятельной работы	58	90

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

Индикаторы достижения компетенции:

- анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней заразной этиологии (ОПК-6.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения», характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария 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
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2. Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	<i>Знание:</i> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Умение:</i> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Навык:</i> навыками идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В процессе освоения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» 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 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. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров	1. Виды фальсификации. 2. Идентификация товаров. Классификация методов идентификации и оценки соответствия.	Л, СЗ, СР
Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации	1. Виды и способы фальсификации мяса. 2. Приемы идентификации мяса	Л, СЗ, СР

продуктов животного происхождения	3. Виды и способы фальсификации мясных продуктов 4. Идентификация рыбных товаров. 5. Приемы идентификации яичных товаров 6. Средства и методы обнаружения фальсификации молока 7. Идентификация кисломолочных продуктов 1. Идентификация пищевых жиров животного происхождения	
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	1. Идентификация жиров растительного происхождения 2. Идентификация зерно-мучных товаров Идентификация меда	Л, СЗ, СР

Л- лекции;

СР – самостоятельная работа студента;

СЗ – занятия семинарского типа.

2.2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Литература
Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров	О.1, О.2, О.3, О.4, О.5, Д.1, Д.2, Д.3, Д.4, М.1, М.2., М.3.
Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	О.1, О.2, О.3, О.4, О.5, Д.1, Д.2, Д.3, Д.4, М.1, М.2., М.3.
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	О.1, О.2, О.3, О.4, О.5, Д.1, Д.2, Д.3, Д.4, М.1, М.2., М.3.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема лекционного занятия	Количество часов											
	очная форма						Очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		лек	пр	лаб	контроль	ср		лек	пр	лаб	контроль	ср
Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров	30	4	8	-	-	18	24	2	2	-	-	20
Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	38	6	12	-	-	20	41	2	4	-	-	35
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	38	6	12	-	-	20	41	2	4	-	-	35
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-				-	-	-
Контактная работа на промежуточную аттестацию	2	-	-	-	2	-	2			-	2	-
Всего часов	108	16	32		2	58	108	6	10	-	2	90

н/п – не предусмотрено учебным планом образовательной программы.

3.2. ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ СЕМИНАРСКОГО ТИПА И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Практическое занятие 1.

Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров.

План

1. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, информационная, комплексная.
2. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации.
3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Практическое занятие 2.

Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов животного происхождения.

План

1. Виды и способы фальсификации мяса сельскохозяйственных животных и птиц.
2. Приемы идентификации мяса промысловых животных, пернатой дичи и способов их добычи.
3. Виды и способы фальсификации мясных продуктов.
4. Наиболее фальсифицируемые виды рыбных товаров и приемы их идентификации.
5. Наиболее фальсифицируемые виды яичных товаров и приемы их идентификации.
6. Средства и методы обнаружения фальсификации молока.
7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов.
8. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации масла коровьего.
9. Наиболее фальсифицируемые виды пищевых жиров животного происхождения и приемы их идентификации.

Практическое занятие 3.

Идентификация и обнаружение фальсификации растительного продуктов происхождения.

План

1. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации жиров растительного происхождения.
2. Идентификация и фальсификация зерно-мучных товаров.
3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации меда.

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» 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 следующей презентацией в аудитории.

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

3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки

№ п/п	Наименование темы
1.	Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров
2.	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения
3.	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения

3.3.2. Виды самостоятельной работы

Название разделов и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	Всего ср	в том числе					Всего 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
Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров	18	4	4	4	4	2	20	4	4	4	4	4
Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	20	4	4	4	4	4	35	7	7	7	7	7
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	20	4	4	4	4	4	35	7	7	7	7	7
Всего	58	12	12	12	12	10	90	18	18	18	18	18

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 зачету

1. Цели и задачи идентификации товаров.
2. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, комплексная.
3. Структура идентификации.
4. Классификация методов идентификации и оценки соответствия.
5. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
6. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика.
7. Общие условия проведения органолептической оценки.
8. Методы определения органолептических показателей: виды, краткая характеристика, преимущества и недостатки.
9. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях.
10. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
11. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.
12. Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов.
13. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.
14. Жиродержащие кондитерские изделия.
15. Фруктово-ягодные кондитерские изделия кондитерские изделия.
16. Мучные кондитерские изделия.
17. Кондитерские товары крахмал и крахмалопродукты, сахар и сахарозаменители пчелиный мед.
18. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда.
19. Зерномучные товары зерно крупа мука макаронные изделия хлеб и хлебобулочные изделия.
20. Плоды овощи продукты переработки плодов и овощей грибы.
21. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.
22. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.
23. Принципы идентификации.
24. Опишите методику проведения органолептического метода идентификации.
25. Опишите методику проведения измерительного метода идентификации.
26. Опишите методику обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанную на качественных химических реакциях.
27. Нормативные и технические документы для целей идентификации.
28. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров.
29. Средства идентификации.
30. Опишите приемы идентификации мяса промысловых животных.
31. Опишите приемы идентификации мяса пернатой дичи.
32. Опишите признаки и опасности квалиметрической фальсификации мяса.
33. Опишите признаки и опасности комплексной фальсификации рыбных продуктов.
34. Охарактеризуйте процесс идентификации партии мороженой рыбы в транспортной упаковке.
35. Охарактеризуйте процесс идентификации охлажденного мяса (баранины) в тушах.

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.	Никифорова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос. хим.-технол. ун-т». Иваново, 2007. 132 с. ISBN 5-9616-0200-1 https://cloud.mail.ru/public/JwYs/WaEdyigkA	-	+
О.2.	Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения: Учеб. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. 136 с. https://cloud.mail.ru/public/L3o4/ufz8qsUib	-	+
О.3.	Основы биологической безопасности сырья и продуктов питания: краткий курс лекций для студентов специальности (направления подготовки) 111801.65 «Ветеринария» 88 с https://cloud.mail.ru/public/b9ZA/b5D5TmZMQ	-	+
О.4.	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп.— М. : Издательство Юрайт, 2018. — 264 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). https://cloud.mail.ru/public/kQVo/XFZrivid3L	-	+
О.5.	Экологическая безопасность при производстве животноводческой продукции: учеб.- метод. пособие / Т.В.Медведская М 42 [и др.]. - Витебск: УО ВГАВМ, 2009. - 39с https://cloud.mail.ru/public/PjZd/KvADSVq5W	-	+
Всего наименований: 5 шт.		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.	Самостоятельная внеаудиторная работа студентов по дисциплине «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения». – Подгот. Н. Е. Горковенко. – Краснодар, 2019. – 32 с. https://cloud.mail.ru/public/8zSD/tz7t2gdLR	-	+
Д.2.	К30 «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств»: материалы Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи / Ответственные за выпуск: Г. П. Лапина, П.С. Лихуша – Тверь : Твер. гос. ун-т, 2015. – с. https://cloud.mail.ru/public/wYMe/v6VHMPpfX	-	+
Д.3.	Биологическая безопасность пищевых продуктов: Учеб. пособие / А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Г.А. Губаненко; Краснояр. гос. аграрный ун-т. – Красноярск, 2016. – 117 с. https://cloud.mail.ru/public/rHwp/TRQC32ckP	-	+
Д.4.	Пищевая химия: Учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям: 552400 'Технология продуктов питания'/ А.П. Нечаев, Светлана Евгеньевна Траубенберг, А.А. Кочеткова; Нечаев, Алексей Петрович. - 2-е издание, переработанное и исправленное. - СПб.: ГИОРД, 2003.- 640 с. : ил. https://cloud.mail.ru/public/pPri/SffmhhpKB	-	+
Всего наименований: 4 шт.		печатных экземпляров	4 электронных ресурсов

4.1.3. Периодические издания

Наименование ресурса	Режим доступа
ООО «Издательство Агрорус» (Группа компаний «iArt»)	http://agroxxi.ru/
Сайт Россельхознадзора РФ.	http://www.fsvps.ru/
Сайт Международного эпизоотического бюро (МЭБ – OIE).	http://www.oie.int/
Портал Ветеринария.рф	http://ветеринария.рф/
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/

4.1.4. Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/
Официальный сайт Министерства агропромышленной политики и продовольствия Донецкой Народной Республики	http://mcxdnr.ru/
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/
«Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/

4.1.5. Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/
Официальный сайт Министерства агропромышленной политики и продовольствия Донецкой Народной Республики	http://mcxdnr.ru/
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/
«Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические указания;

№	Наименование методических разработок
М.2.	Петрова Л.А. Методические рекомендации для проведения семинарских и практических по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» для студентов магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация "магистр") / Петрова Л.А. – Макеевка, ДОНАГРА, 2023г. – 25 с. – Электронный ресурс. – Режим доступа: внутренний учебно-информационный портал ДОНАГРА
М.3.	Петрова Л.А. Методические рекомендации по организации и планированию самостоятельной работы по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» для студентов магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация "академический бакалавр") / Петрова Л.А. – Макеевка, ДОНАГРА, 2023г. – 25 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 «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» 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 дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК 6 / ОПК-6.2)	способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней заразной этиологии.	методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

4.4.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
I этап Знать основы организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней (ОПК-6/ПК-6.2)	Фрагментарные знания основ организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней / Отсутствие знаний	Неполные знания основ организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы основ организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	Сформированные и систематические знания основ организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней
II этап Уметь организовать мероприятия по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней ((ОПК-6/ПК-6.2))	Фрагментарное умение организовать мероприятия по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовать мероприятия по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения организовать мероприятия по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	Успешное и систематическое умение организовать мероприятия по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней
III этап Владеть навыками организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней ((ОПК-6/ПК-6.2))	Фрагментарное применение навыков организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней /Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней	Успешное и систематическое организации мероприятий по защите от заноса инфекционных и инвазионных болезней

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 «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	ОПК-6	ОПК-6.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	Февраль
Раздел 2 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения»	ОПК-6	ОПК-6.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	Март, Апрель
Раздел 3 «Идентификация и обнаружение фальсификации»	ОПК-6	ОПК-6.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада	Май

продуктов животного происхождения»				(реферата)	
--	--	--	--	------------	--

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического 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 программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные 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. Высока 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	Письменно

	существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	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 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

Зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Критерии оценивания
«Отлично»	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»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ 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.

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 лабораторным занятиям.

Лабораторные занятия имеют выраженную специфику, углубляют и закрепляют теоретические знания по учебной дисциплине. На этих занятиях студенты осваивают конкретные методы изучения дисциплины, обучаются экспериментальным способам анализа, умению работать с приборами и современным оборудованием.

В ходе подготовки к лабораторной работе преподаватель поясняет проблематику, объем и содержание лабораторного занятия, определяет, какие понятия, определения, теории могут быть иллюстрированы данным экспериментом, какие умения и навыки должны приобрести студенты в ходе занятия, какие знания углубить и расширить.

Задача на подготовку к лабораторной работе может быть поставлена на лекции, на практическом занятии с таким временным расчетом, чтобы студенты смогли качественно подготовиться к ее проведению. Одновременно им выдаются разрабатываемые на кафедре «Задание на лабораторную работу» и «Отчет о лабораторной работе».

Разделы указанных методических материалов отражают учебные вопросы, краткие сведения по теории, программу выполнения работы, содержание отчета, вопросы для подготовки и литературу, рекомендуемую к изучению. В них также ставятся задачи, которые студенты должны решить при подготовке к работе, в процессе эксперимента и при обработке полученных результатов.

В методических указаниях о порядке оформления отчета о лабораторной работе определяются форма отчета (в каком виде должен быть оформлен цифровой и графический материал), порядок сравнения полученных результатов с расчетными и оценки погрешностей, порядок формулирования выводов и заключений, а также защиты выполненной работы.

Проведению лабораторного занятия может предшествовать сдача студентами коллоквиума. Коллоквиум - собеседование преподавателя со студентами. Цель коллоквиума - контролирование глубины усвоения теоретического материала; понимания сущности явлений, иллюстрируемых данной лабораторной работой; проверка знания приборов и аппаратуры, используемых при проведении лабораторной работы; проверка знания порядка проведения эксперимента и его обоснования, представлений об ожидаемых результатах, умения их обрабатывать и анализировать; проверка знания правил техники безопасности и эксплуатации оборудования при проведении работ.

Лабораторные занятия выполняются студентами самостоятельно под контролем преподавателя.

В процессе подготовки и выполнения лабораторных работ студенты все необходимое, связанное с экспериментом, записывают в свои рабочие тетради или специальные бланки. Тут же фиксируют поставленную перед ними экспериментальную задачу, структурную или принципиальную схему, методику выполнения заданий, поясняя записи схемами, таблицами и другими материалами. В тетрадь (бланк) заносятся все наблюдения по ходу выполнения эксперимента, а также результаты в виде выводов с соответствующими таблицами, графиками

и описанием полученных результатов опытов. Результаты выполнения лабораторной работы оформляются студентами в виде отчета.

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.);
- 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, оснащённая необходимым лабораторным оборудованием (Доильный аппарат, Тренажёр «Отработка навыков доения крупного рогатого скота», Макет коровы в полный рост из стеклопластика (пустотелый), 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 Indezit LTR4180E);

– 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

«Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарная санитария

Квалификация выпускника: Магистр

Кафедра общей и частной зоотехнии

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» - подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является *обязательной дисциплиной* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующих дисциплин «Методология научных исследований в научной отрасли», «Организация производства и бизнес-планирование на предприятиях АПК», «Технология производства продукции животноводства», «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» и является основой для производственной практики и выполнение и защиты выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

Индикаторы достижения компетенции:

- анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней заразной этиологии (ОПК-6.2).

4. Результаты обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария 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
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2. Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	<i>Знание:</i> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Умение:</i> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии <i>Навык:</i> навыками идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

5. Основные разделы дисциплины

Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров.
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.

6. Общая трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы. Дисциплина изучается студентами очной и очно-заочной формы обучения на 1 курсе во 2 семестре. Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.