

У ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии



Утверждаю:

Первый проректор

М.Д. Мукайлов

24 апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов»

направление подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Форма обучения - очная, заочная

Махачкала 2025

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19 сентября 2017 г., к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Д.Г. Катаева кандидат ветеринарных наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 7 от 20 марта 2025 г.

Зав. кафедрой



А. М. Атаев

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 8 от 18 апреля 2025 г.

Председатель методической комиссии

Н.Г. Исаева 

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цель и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	10
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	11
5. Содержание дисциплины.....	12
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	12
5.2. Тематический план лекций.....	13
5.3. Тематический план практических и лабораторных занятий.....	14
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	14
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы...16	
7. Фонды оценочных средств	18
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	18
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	21
7.3. Типовые контрольные задания	24
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков	25
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	27
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	28
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	29
11. Информационные технологии и программное обеспечение...	32
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	35
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	36
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	37

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарной экспертизой растительных продуктов на продовольственных рынках, а также обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с транспортировкой и реализацией растительных продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки растительной продукции;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНОШЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов»
направлен на формирование у студентов следующих *компетенций* и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
ПК-9	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	ИД-1 знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	1,2	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и реализации растительных продуктов	Провести ветеринарно-санитарную экспертизу растительной продукции	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения согласно действующим государственным стандартам
ПК-9	Способен осуществлять лабораторный и	ИД-2 умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных	1,2	требования к проведению лабораторных	определять необходимость и программу	Навыками проведения ветеринарно-

	производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры		исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры
ПК-9	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	ИД-3 владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	1,2	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции	навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения

						показателей их качества и безопасности
ПК-10	Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	ИД-1 - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	1,2	Требования по организации и контролю технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения растительной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Осуществлять контроль технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе утилизации и уничтожения растительной продукции	Навыками осуществления организации и контроля технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения, организовывать утилизацию и уничтожение растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-10	Способен осуществлять организацию и контроль	ИД-2 умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их	1,2	порядок проведения ветеринарно-санитарной	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной	Навыками организации обезвреживания, утилизации и

	технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;		экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра.	рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
ПК-10	Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по транспортировке и реализации продукции	ИД-3 владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания,	1,2	порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания,	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с	навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки

	растительного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно санитарной экспертизы некачественным и и опасными.	утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.		утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.
--	--	--	--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 является частью формируемой участниками образовательных отношений, элективных дисциплин образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и включена в учебный план - **Б1.В.ДВ.02.02**

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестрах (очно) и на 5 курсе (заочно) Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов», являются лекарственные и ядовитые растения, биологическая безопасность продуктов сельскохозяйственного происхождения, радиобиология, радиационная экспертиза. Параллельно изучаются: ветеринарно-санитарная экспертиза, производственный ветеринарно-санитарный контроль, безопасность пищевых продуктов.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1	Безопасность пищевых продуктов	+	+
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+
3	Биологическая безопасность продуктов сельскохозяйственного происхождения	+	+
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+	
5	Лекарственные и ядовитые растения	+	
6	Радиобиология, радиационная экспертиза	+	

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	8 семестр
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	46(10)*	46(10)*
лекции	18 (6)*	18 (6)*
практические занятия (ПЗ)	14 (4)*	14 (4)*
Лабораторные занятия (ЛЗ)	14	14
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	62	62
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	22	22
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточный контроль		

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	5 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	12	12(2)*
лекции	4	4
практические занятия (ПЗ)	4	4
Лабораторные занятия (ЛЗ)	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	96	96

подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	56	56
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточный контроль		

5.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	64	14	10	10	30
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	54	4	4	4	32
Промежуточный контроль						
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108	18	14	14	62
	часы		(6)*		(4)*	
	зачетные единицы	3				

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	62	4	4	4	50
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	46				46
Промежуточный контроль						
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108	4	4	4	96
	часы					
	зачетные единицы	3				

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Наименование тем лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов		
1	Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность растительных продуктов.	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов.	2*
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей.	2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов и ягод.	2*
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза экзотических фруктов.	2
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	2
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза бобов и грибов.	2*
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов		
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных овощей, фруктов и ягод.	2
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженых овощей, фруктов и ягод.	2
	ИТОГО	18(6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№	Наименование тем лекций	кол-во часов
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов		
1	Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность растительных продуктов.	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов и овощей.	2
	ИТОГО	4

5.3. Тематический план лабораторных и практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ПЗ (час.)	ЛР (час.)
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов			
1	Органолептическое исследование свежих растительных продуктов.	2*	2
2	Исследование овощей, фруктов и корнеклубнеплодов на нитраты	2	2
3	Исследование бобовых и круп.	2*	2
4	Исследование экзотических фруктов	2	2
5	Радиобиологическое исследование растительных продуктов.	2	2
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов			
6	Исследование квашенных, соленых и маринованных овощей.	2	2
7	Исследование мороженых и сушеных фруктов, ягод и овощей.	2	2
	ИТОГО	14 (4)*	14

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ПЗ (час.)	ЛР (час.)
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов			
1	Органолептическое исследование свежих растительных продуктов.	2	2
2	Исследование овощей, фруктов и корнеклубнеплодов на нитраты	2	2
	ИТОГО	4	4

5.4. Содержание разделов дисциплины

№	Наименование	Содержание раздела	Компетен
---	--------------	--------------------	----------

п/п	раздела дисциплины		ции
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	<p>Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность растительных продуктов.</p> <p>Органолептическая оценка корнеклубнеплодов — растений, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях (картофель, топинамбур) или корнях (свекла, морковь, репа, хрен и др.).</p> <p>Болезни корнеклубнеплодов. Органолептические исследования листовых овощей (капуста, салат, шпинат, щавель и др.).</p> <p>Болезни капусты. Органолептические исследования и болезни луковичных овощей. Органолептические исследования и болезни плодовых овощей. Органолептические исследования и болезни бахчевых овощей. Органолептические исследования и болезни фруктов. Органолептические исследования и болезни citrusовых плодов. Органолептические исследования и болезни экзотических фруктов. Органолептические исследования и болезни ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобов и круп. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла. Исследование овощей, фруктов и ягод на содержание нитратов. Исследование растительных продуктов на радиацию.</p>	<p>ПК-9 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p> <p>ПК-10 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	<p>Ветеринарно-санитарное исследование сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод. Санитарная экспертиза соленых, квашенных и маринованных овощей. Органолептическое исследование</p>	<p>ПК-9 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p> <p>ПК-10</p>

		соленых, квашенных и маринованных овощей. Определение соли и кислотности в маринаде и рассоле. Санитарное исследование мороженых овощей, фруктов и ягод.	ИД-1 ИД-2 ИД-3
--	--	--	---

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Ветеринарно - санитарная экспертиза экзотических плодов.	4/10	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7,
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.	4/10	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза бобов и круп.	4/10	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.	4/6	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6
5	Исследование растительных продуктов на радиацию.	2/10	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6
6	Ветеринарно - санитарное исследование мороженых овощей, фруктов и ягод.	4/10	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7
7	Подготовка к ПЗ	20/20	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7
8	Подготовка к текущему контролю	20/20	1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7

9	Промежуточный контроль		1,2,3,4	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6, 7
	Всего	62/96			

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Для проведения самостоятельной работы по дисциплинам по кафедре паразитологии, ВСЭ, акушерства и хирургии изданы следующие методические указания:

1. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно - санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -25с.
2. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно – санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -28с.
3. **Катаева Д.Г.** Учебно-методическое пособие на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов».- Махачкала, 2019.-48с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов (зачет). Оценка самостоятельной работы проводится по каждому дисциплинарному модулю в рамках общей системы ранжирования оценки знаний по курсу.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-9 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры	
ИД-1 ПК-9 - Знает: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика(Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-2 - ПК-9 Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры.	
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

ИД-3 - ПК-9

Владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

ПК-10 -

Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

ИД-1 - ПК-10

Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

ИД-2 - ПК-10

Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-3 - ПК-10 Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
8(5)	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

()*для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допроговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
1	2		3	4
ПК-9 - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры				
ИД-1 - ПК-9 - знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
Знания:	Не знает ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы	Знает ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы	Знает ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы	Знает ветеринарные нормы и правила отбора проб для экспертизы

	продуктов растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках.	продуктов растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках с существенными ошибками.	продуктов растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках с несущественными ошибками.	продуктов растительного происхождения при реализации их на продовольственных рынках на высоком уровне.
Умения:	Не умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 с существенными затруднениями.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 с некоторыми затруднениями.	Умеет провести отбор проб для бактериологического, химикотоксикологического исследований; заполнять ветеринарное свидетельство формы № 1,2,3,4 на высоком уровне.
Навыки	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения в полном объеме.
ИД-2 - ПК-9 - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры				
Знания:	Не знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной	Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной

	санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с существенными ошибками	экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с несущественными ошибками	экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции достаточно хорошо
Умения:	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра с существенными затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра с некоторыми затруднениями.	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра на высоком уровне.
Навыки	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований

	пресноводной рыбы и икры	рыбы и икры на низком уровне.	пресноводной рыбы и икры с некоторыми затруднениями.	пресноводной рыбы и икры в полном объеме.
ИД-3 - ПК-9 - владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности				
Знания :	Не знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с существенными ошибками.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с несущественными ошибками.	Знает лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции на высоком уровне.
Умения:	Не умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с существенными затруднениями.	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции с несущественными затруднениями.	Умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества растительной продукции на высоком уровне.
Навыки	Не владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков,	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной	Владеет навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной

	рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности на низком уровне.	рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности с некоторыми затруднениями.	рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности в полном объеме.
ПК-10- Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
ИД-1 - ПК-10- знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
Знания:	Не знает требования по организации и контролю технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения растительной продукции.	Знает требования по организации и контролю технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения растительной продукции с существенными ошибками	Знает требования по организации и контролю технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения растительной продукции с несущественными ошибками	Знает требования по организации и контролю технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения растительной продукции на высоком уровне
Умения :	Не умеет осуществлять контроль технологических процессов по	Умеет осуществлять контроль технологических процессов по	Умеет осуществлять контроль технологических процессов по	Умеет достаточно хорошо осуществлять контроль технологических

	<p>транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительной продукции.</p>	<p>транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительной продукции с существенными затруднениями.</p>	<p>транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительной продукции с некоторыми затруднениями.</p>	<p>процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительной продукции.</p>
Навыки	<p>Не владеет навыками осуществления организации и контроля технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и опасными.</p>	<p>Владеет навыками осуществления организации и контроля технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными на низком уровне.</p>	<p>Владеет навыками осуществления организации и контроля технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными с некоторыми затруднениями.</p>	<p>Владеет навыками осуществления организации и контроля технологических процессов по транспортировке и реализации продукции растительного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации растительных продуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными в полном объеме.</p>

ИД-2 - ПК-10- умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знания:	Не знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с существенными ошибками.	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции с несущественными ошибками.	знает порядок проведения необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции на высоком уровне.
Умения :	Не умеет производить	Умеет производить ветеринарно-	Умеет производить	Умеет производить

	<p>ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.</p>	<p>санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с существенными затруднениями.</p>	<p>ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с несущественными затруднениями.</p>	<p>ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности достаточно хорошо.</p>
Навыки	<p>Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>	<p>владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований на низком уровне.</p>	<p>владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований с некоторыми затруднениями.</p>	<p>владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований в полном объеме.</p>
<p>ИД-3 - ПК-10- владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>				

пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными				
Знания:	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра с несущественными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра на высоком уровне.
Умения :	Не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с существенными затруднениями.	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с несущественными затруднениями.	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности достаточно хорошо.
Навыки	Не владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков,	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков,	владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков,

	рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными.	морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными на низком уровне.	морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными с некоторыми затруднениями.	морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными в полном объеме.
--	---	---	---	--

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования осуществляется в виде устного опроса.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
А.М.Атаев



Вопросы для промежуточного контроля (зачёт) по дисциплине

1. Какие документы являются основанием для проведения экспертизы растительных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков?
2. Как отбирается средняя проба растительных продуктов для исследований?
3. Каков порядок экспертизы свежих овощей и фруктов?
4. Опишите порядок экспертизы квашеных, соленых и маринованных овощей.
5. Как осуществляется порядок экспертизы муки и крахмала?
6. Как проводится экспертиза сушеных овощей, фруктов и ягод?
7. Как проводят определение нитратов в растительных продуктах?
8. Как определить содержание соли в рассоле квашенных, соленых и маринованных растительных продуктов?
9. Как определить кислотность рассола квашенных, соленых и маринованных растительных продуктов?
10. Как проводят санитарную экспертизу грибов?

11. Как проводят санитарную экспертизу корнеклубнеплодов?
12. Как проводят санитарную экспертизу листовых овощей?
13. Как проводят санитарную экспертизу фруктов?
14. Как проводят санитарную экспертизу экзотических плодов?
15. Как проводят санитарную экспертизу растительных масел?
16. Опишите порядок экспертизы бахчевых овощей.
17. Опишите порядок экспертизы цитрусовых плодов.
18. Как определить повышенную радиацию в растительных продуктах?
19. Как осуществляется порядок экспертизы зерновых и бобовых продуктов?
20. Как осуществляется порядок экспертизы ягод?

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, 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 индивидуальной помощи обучающимися.

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

При текущем контроле по дисциплине предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«отлично»** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала; овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;

- оценку **«хорошо»** заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в

требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевшему компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Оценка знаний, умений и навыков студентов также можно провести с помощью системы Zoom, в виде прокторинга или с использованием мессенджера.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

б) Дополнительная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб: Изд-во "Лань", 2008. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
3. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. / В.В. Пронин, С.П. Фисенк. — СПб: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202

с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

5. Ошкина, Л. Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Л. Л. Ошкина, Е. В. Здоровьева. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142118>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. aris.ru](http://www.aris.ru), свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. http://fsvps.ru/](http://www.fsvps.ru/), свободный.

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 93, 98 от 19.03.2024г. с 15.04.2024г. по 14.04.2025г.

2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 290 от 13.12.2023г с 01.02.2024 г. до 31.01.2025г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 290 от 13.12.2023г С 18.02.2024 по 17.02.2025г.
8.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
9.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» осуществляется с использованием классических форм учебных

занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическим занятиям. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на практических занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, которую проходили на занятии.

Методические рекомендации по подготовке к зачету.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для
осуществления образовательного процесса**

Для проведения лекций и практических занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

Стандартно-оборудованная аудитория № 312, для проведения лекций. Для проведения практических занятий стандартно-оборудованная аудитория № 308

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессоры,

химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальница, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Практические занятия также проводятся в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или продиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ М.Д.Мукайлов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза
растительных продуктов»
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Атаев Агай Мухтарович
(фамилия, имя, отчество)

профессор /
(ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультет

Исаева Наталья Гаджибуттаевна / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]