

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

« 04 » *апреля* 2019 г.

И.Н. Миколайчик



Рабочая программа дисциплины

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ
КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Государственный ветеринарно-санитарный контроль


Квалификация – Бакалавр

Лесниково

2019

Разработчик(и):

Кандидат вет. наук, доцент

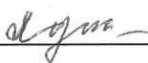


И.В. Борисов

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры биологии и ветеринарии «04» апреля 2019 г. (протокол № 8а)

Завкафедрой,

доктор с.-х. наук, профессор

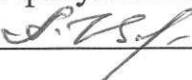


Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «04» апреля 2019 г. (протокол № 8)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент



А.В. Цопанова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - изучение мероприятий, направленных на профилактику и ликвидацию болезней животных, на охрану людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих человеку и животным, а также обеспечивающих получение продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества.

Задачи освоения дисциплины:

- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к базовой части блока Б1. «Дисциплины (модули) ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза».

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Биология», «Химия», «Ветеринарная фармакология» и «Санитарная микробиология», «Ветеринарная санитария», формирующим компетенции: ПК-1.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории», необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», а также выполнения выпускной квалификационной работы и сдачи государственной итоговой аттестации.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соответствующих с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Компетенция	Индикаторы достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-------------	-----------------------	---

	компетенции	
<p>ПК-1. способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не-промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительно-го происхождения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не-промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсан-экспертизе ; - положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных ; - методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях; - ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения ; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки; - разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка .

:

4 Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	54	14
в т.ч. лекции	20	6
практические занятия (включая семинары)	34	8
Самостоятельная работа	54	90
Промежуточная аттестация (зачет)	7 семестр	4 /4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108 /3 ЗЕ	108 /3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		Очная форма обучения				Заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7 семестр						4 курс				
1 Введение. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах		12	2	4	6	12	-	2	10	ПК-1
	1 Убой животных.		+	+	+			+	+	
	2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.		+	+	+			+	+	
	3. Обработка туш крупного рогатого скота.		+	+	+			+	+	
	4. Обработка туш свиней.		+	+	+			+	+	
	5. Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.		+	+	+			+	+	
6. Убой и первичная переработка птицы.			+	+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к зачету				
2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях		20	4	6	10	22	2	-	20	ПК-1
	1. Предубойный контроль		+	+	+		+		+	
	2. Послеубойный контроль		+	+	+		+		+	
	3. Выход продуктов убоя животных		+	+	+		+		+	
	4. Морфологический и химический состав мяса		+	+	+		+	-	+	
5. Органолептические показатели мяса			+	+	+		+		+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1, доклады с презентацией				вопросы к зачету				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях		20	4	6	10	12	-	2	10	ПК-1
	1 Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.		+	+	+			+	+	
	2.Технология и техника по переработке и охлаждению птицы.		+	+	+			+	+	
	3. Вторичная переработка тушек птицы.		+	+	+			+	+	
	4. Консервы из мяса птицы общего ассортимента.		+	+	+			+	+	
5. Производство полуфабрикатов из мяса птицы.			+	+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1, доклады с презентацией				вопросы к зачету				
4.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.		20	4	6	10	22	2	-	20	ПК-1
	1Классификация кисломолочных продуктов.		+	+	+		+		+	
	2Приготовление молочнокислой закваски.		+	+	+		+		+	
	3Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.		+	+	+		+		+	
	4. Технология изготовления сметаны и творога		+	+	+		+		+	
	5. Основы технологии сливок и сливочного масла.		+	+	+		+		+	
6. Технология и ВСЭ сыра.		+	+	+		+		+		
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №1				вопросы к зачету				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве.	1. Ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях 2. Методы ветеринарно-санитарного контроля. 3. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции	20	4	6	10	14	2	2	10	ПК-1
			+	+	+		+	+	+	
			+	+	+		+	+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2				вопросы к зачету				
6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	1. Классификация шкур. 2. Консервирование шкур и их товарная оценка. 3. Пороки шкур. 4 ВСЭ и клеймение шкур. 5.Ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов	16	2	6	8	22	-	2	20	ПК-1
			+	+	+	+	+	+	+	
			+	+	+	+	+	+	+	
			+	+	+	+	+	+	+	
			+	+	+	+	+	+	+	
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №2				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		Зачет				зачет				ПК-1
Аудиторных и СРС		108	20	34	54	104	6	8	90	
Зачет		-				4				
Всего часов		108				108				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в интерактивной форме проводится около 29% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	Лекция-презентация	2			2
2	Лекция-презентация	2	доклады с презентацией	2	4
3	Лекция-презентация	2	доклады с презентацией	2	4
4	Лекция-презентация	2			2
5	Лекция-презентация	2			2
6	Лекция-презентация	2			2
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					16 (29%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1 Серегин, И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева. — Электрон. дан. — МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — Режим доступа: <http://www.znanium.com>].

2 Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: — Режим доступа <http://www.znanium.com>].

3 Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516524>

б) дополнительная литература

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. .: — Режим доступа <http://www.znanium.com>].

5 Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.: 60x90 1/16. -.: — Режим доступа <http://www.znanium.com>].

в) учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

6. Лычагин Е.А., Борисов И.В. Методические указания по выполнению практических работ для студентов факультета биотехнологии по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». - Курган: изд-во КГСХА, 2014.- 24 с (Электронный вариант)

7.Лычагин Е.А., Борисов И.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к занятиям. – Курган: Изд-во КГСХА, 2017. – 20 с. (Электронный вариант)

г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

[www/ eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – научная электронная библиотека eLIBRARY
[http:// tululu.ru](http://tululu.ru) – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;
<http://www.lib.ugsha.ru/>[Электронный ресурс]
<http://www.microbiologi-ul.ru/>[Электронный ресурс]

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010
Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008
Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
--	--

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копия устройствоVirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 308, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000; стационарный экран для проектора, ноутбук ASUS X50SLseries весы электронные CAS, индикатор маститного молока, прибор «Клевер», люминоскоп «Филин», микроскоп бинокулярный, трихинеллоскоп, холодильник, центрифуга лабораторная «Ока», электрическая плитка, PH-метр
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» представлен в Приложении 1 и включает следующие разделы:

- паспорт компетенций, содержащий перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;
- карты компетенций – описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

– типовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объём часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской 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. Это принесет 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.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Планы семинарских занятий предполагают подготовку студентами докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Практические и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий, результатам сдачи коллоквиумов, а также контрольной работы студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1. Лычагин Е.А., Борисов И.В. Методические указания по выполнению практических работ для студентов факультета биотехнологии по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». - Курган: изд-во КГСХА, 2014.- 24 с (Электронный вариант)

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, презентационных проектов. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Образовательной программой 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в виде устного зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к зачету, студент должен изучить материалы лекционных, лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения зачета преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1. Лычагин Е.А., Борисов И.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к занятиям. – Курган: Изд-во КГСХА, 2017. – 20 с. (Электронный вариант)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

кафедрой _____ Н.А.Лушников

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Государственный ветеринарно-санитарный контроль

(Программа прикладного бакалавриата)

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2017

Разработчик:
кандидат вет. наук, доцент _____ Е.А. Лычагин

Фонд оценочных средств одобрен на заседании кафедры биологии и
ветеринарии « 28 » августа 2017 г. (протокол № 1)

Завкафедрой,
доктор с.-х. наук, профессор _____ Н.А. Лушников

Одобен на заседании методической комиссии факультета
биотехнологии « 28 » августа 2017 г. (протокол № 1)

Председатель методической комиссии факультета
кандидат с.-х. наук, доцент _____ А.В. Цопанова

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» основной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом: на очной форме обучения – в 7 семестре, на заочной форме обучения – на 4 курсе).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является зачет.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		Очная форма	Заочная форма	
1 Введение. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	зачет
2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1, доклады с презентацией	вопросы к зачету	
3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1, доклады с презентацией	вопросы к зачету	
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.		устный опрос, коллоквиум №1	вопросы к зачету	
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2	вопросы к зачету	
6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья		устный опрос, коллоквиум №2	вопросы к зачету	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» не проводится

3.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (ПО ТЕМАМ)

3.2.1 УСТНЫЙ ОПРОС

Текущий контроль по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме устного опроса во время проведения практического занятия с целью оценки знаний и умений обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством ПК-1

Тема 1 Введение. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Предметная связь с другими дисциплинами.
- 2 Задачи и роль дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в деле охраны здоровья людей и животных.
- 3 Современное состояние ветеринарно-санитарного контроля в РФ и Курганской области
- Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
- 2 Определение упитанности животных.
- 3 Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
3. Требования ГОСТов на животных и птицу для убоя.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания
5. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
6. Обработка туш крупного рогатого скота.
7. Обработка туш свиней.
8. Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.
9. Убой и первичная переработка птицы

Тема 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1 Выпуск высококачественных мясных продуктов, благополучных в ветеринарном и санитарном отношении.

2 Охрана населения от болезней, передающихся от животных человеку через мясо и мясопродукты.

3 Организация и проведение профилактических мероприятий против

4. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания.

Убой животных. 2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.

а) Обработка туш крупного рогатого скота. б) Обработка туш свиней. в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. г) Убой и первичная переработка птицы

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Предубойный контроль

2. Послеубойный контроль

3. Выход продуктов убоя животных

4. Морфологический и химический состав мяса

5. Органолептические показатели мяса

6. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения.

7. Методы определения свежести мяса по ГОСТам.

3 Ветсанконтроль в консервном производстве.

4 Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу.

5 ГОСТы на колбасные изделия.

6 Технология производства ветчинно-штучных изделий — грудинок, кореек, окороков и др. Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно- санитарная экспертиза

Тема 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Подготовка птицы к убою.

2. Доставка на переработку.

3. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы.

4. Первичная обработка птицы.

5. Потрошение тушек птицы.

6. Предварительное охлаждение тушек птицы.

7. Сортировка и упаковка целых тушек субпродуктов.

8. Холодильная обработка продукции.

9. Сбор и переработка технических отходов

10. Вторичная переработка тушек птицы.

Тема 4 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов.
- 2 Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.
- 3 Стандартизация молока. Основы технологии молока и молочных продуктов.
- 4 ВСЭ кисломолочных продуктов, традиционной молочной продукции
5. Классификация кисломолочных продуктов.
6. Приготовление молочнокислой закваски.
7. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.
8. Технология изготовления сметаны и творога
10. Основы технологии сливок и сливочного масла.
11. Технология и ВСЭ сыра.

Тема 5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающих предприятиях
2. Методы ветеринарно-санитарного контроля.
3. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
4. Технохимический контроль рыбоконсервного производства
5. Контроль рыбоконсервного производства.
6. Микробиологическая контаминация рыбы.
7. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению.
8. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции.
9. Паразитологическая контаминация рыбы.
10. Требования безопасности к хранению рыбы и рыбной продукции.
11. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам.
12. Контроль основных производственных операций при выработке рыбных консервов

Тема 6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Классификация шкур.

2. Консервирование шкур и их товарная оценка.
3. Пороки шкур. их ВСЭ и клеймение.
4. Шкуры крупного рогатого скота.
5. Шкуры овец и коз.
6. Пороки от неправильного консервирования и хранения.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кожевенно- мехового сырья.
9. ВСЭ и клеймение шкур.
10. Прижизненные пороки шкур.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе ;
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных;
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения;

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки;
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при

решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

3.2.2 КОЛЛОКВИУМЫ

Текущий контроль по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме коллоквиумов с целью контроля усвоения учебного материала тем разделов дисциплины, организованных как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством ПК-1.

Коллоквиум № 1

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Предубойное содержание скота
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания
3. При каких болезнях и случаях запрещается убой животных на мясо?
4. В каких случаях убивают животных на санитарных бойнях? Порядок проведения маллеинизации при приёме животных на скотобазы?
5. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к выбору мест строительства мясоперерабатывающих предприятий?
6. Структура мясоперерабатывающего предприятия, цехов и отделений?
7. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра?
8. Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов?
9. Мясо. Составные ткани, входящие в состав мяса?
10. Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса?

Коллоквиум № 2

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1. Цель и задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля.

2. Структура ветслужбы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.
3. Перечень животных и птицы, используемых как сырье для получения мяса.
4. Ветеринарные требования при заготовке и перевозке убойных животных.
5. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
6. Норма площади для животных при перевозке.
7. Виды транспортировки животных и птицы.
8. Ветеринарные требования при перевозке больных животных.
9. Порядок подготовки животных к убою.
10. Сроки предубойной выдержки животных и птицы.
11. Ветеринарные объекты на боенских предприятиях.
12. Порядок карантинирования животных на мясокомбинатах.
13. Болезни и состояния, при которых убой животных запрещается.
14. Порядок ветеринарного осмотра животных перед убоем.
15. Основные технологические процессы при переработке животных, подлежащие ветконтролю.
16. Порядок ВСЭ голов убитых животных.
17. Порядок ВСЭ внутренних органов.

Ожидаемый результат: обучающиеся должны:

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе;
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных;
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения;

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки;
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно

справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно» «хорошо» или «отлично».

3.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.3. Доклады и презентационные проекты по темам № 2,3,5

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме докладов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала. При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью на 5-7 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Тематика докладов:

1. Этапы развития ветсанэкспертизы в России

2. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
3. Требования ГОСТов для разных животных и птицу для убоя.
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
5. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя крупного рогатого скота. 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя овец и коз.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя свиней.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.

Форма отчетности: доклад, представленный на занятие по дисциплине или заседании студенческого научно-исследовательского кружка кафедры.

Ожидаемые результаты: обучающиеся должны знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе;
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных;
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения;

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки;
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

Критерии оценки докладов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

3.4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине ««Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в виде устного зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством ПК-1.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТА) ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

1. Предубойное содержание скота.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания.
3. При каких болезнях и случаях запрещается убой животных на мясо.
4. В каких случаях убивают животных на санитарных бойнях. Порядок проведения маллеинизации при приёме животных на скотобазы.
5. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к выбору мест строительства мясоперерабатывающих предприятий.
6. Структура мясоперерабатывающего предприятия, цехов и отделений.
7. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра.
8. Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов.
9. Мясо. Составные ткани, входящие в состав мяса.
10. Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса.
11. Цель и задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля.
12. Структура ветслужбы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности.
13. Перечень животных и птицы, используемых как сырьё для получения мяса.
14. Ветеринарные требования при заготовке и перевозке убойных животных.
15. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
16. Норма площади для животных при перевозке.
17. Виды транспортировки животных и птицы.
18. Ветеринарные требования при перевозке больных животных.
19. Порядок подготовки животных к убою.
20. Сроки предубойной выдержки животных и птицы.
21. Ветеринарные объекты на боенских предприятиях.
22. Порядок карантинирования животных на мясокомбинатах.
23. Болезни и состояния, при которых убой животных запрещается.
24. Порядок ветеринарного осмотра животных перед убоем.
25. Основные технологические процессы при переработке животных, подлежащие ветконтролю.
26. Порядок ВСЭ голов убитых животных.
27. Порядок ВСЭ внутренних органов.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе;
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных;
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;

- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения;

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки ;

- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

Критерии оценки:

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-1 считается сформированной, если «не зачтено», то не сформированы.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Шкала оценивания обучающегося на зачёте

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он достаточно хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос; знает: - методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе; - положение о госветнадзоре на перерабатывающих	Базовый и пороговый уровень

	<p>предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях; - ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения ; <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки ; - разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка. 	
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы	Компетенция не сформирована

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-1 считается сформированной, если «не зачтено», то не сформированы.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения при использовании объективных данных результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, предложенные преподавателем. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на
2019-2020 учебный год

Внесение изменений в рабочую программу не предусмотрено.

Преподаватель _____ Е.А. Лычагин
Преподаватель _____ И.В. Борисов

Изменения утверждены на заседании кафедры Биологии и ветеринарии
« ____ » _____ 2019 г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ Н.А.Лушников