

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

Кафедра биологии и ветеринарии

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

М.А. Арсланова

«23» апреля 2020 г.



Рабочая программа дисциплины

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

Лесниково

2020

Разработчик (и):

кандидат вет. наук, доцент И.В. Борисов И.В. Борисов

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры биологии и ветеринарии
«12» февраля 2020 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор с.-х., профессор Н.А. Лушников Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«19» марта 2020 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент А.В. Цопанова 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.

В рамках освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» обучающиеся готовятся к изучению следующих профессиональных задач:

- 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» относится к дисциплинам по выбору блока Б1.В.ДВ. основной образовательной программы направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Экология», «Токсикология», «Санитария и гигиена пищевых производств» формирующим компетенции: ОПК-2.

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

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных 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	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения дисциплины
<p>ПК-3- Способен осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1пк-3 Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</p>	<p>знать: - методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); - положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); - методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); - ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);</p> <p>уметь: решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); - разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);</p> <p>владеть: - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)</p>

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	54	10
в т.ч. лекции	20	4
лабораторные занятия (включая семинары)	34	6
Самостоятельная работа	54	94
в т.ч. курсовая работа	-	-
расчетно-графическая работа	-	-
контрольная работа	-	-
Промежуточная аттестация (зачет)	-/7 семестр	4 /5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108 /3 ЗЕ	108 ЗЕ

4.1 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины / укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекции	ЛЗ	СРС	всего	лекции	ЛЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		7 семестр				5 курс				
1 Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке		14	4	2	8	14	2		12	ПК-3
	1 Организация ветеринарно - санитарного контроля на продовольственном рынке		+	+	+		+		+	
	2 Планирование ВСЭ		+	+	+		+		+	
	3 Функции изадачи ВСЭ		+	+	+		+		+	
	4 Транспортировка и особенности хранения продовольственных товаров на рынке		+	+	+		+		+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к зачету				
2 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 2Порядок ВСЭ молока и молочных продуктов		18	2	8	8	16	2	2	12	ПК-3
	1 Виды и характеристика молока и молочных продуктов		+	+	+		+	+	+	
	2 Особенности ВСЭ молока на рынке			+	+		+	+	+	
	2 Особенности ВСЭ молочнокислых продуктов на рынке		+	+	+		+	+	+	
Форма контроля		доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
2 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 3 Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов	1 Виды и характеристика мясных продуктов 2 Особенности ВСЭ мяса и мясопродуктов на рынке 3 Особенности ВСЭ жиров животного происхождения на рынке	20	4	8	8	18	-	2	16	ПК-3	
Форма контроля		доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету					
4 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 4 Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	1 Виды и характеристика рыбных продуктов 2 Особенности ВСЭ рыбы и рыбных продуктов на рынке 3 Особенности ВСЭ живой рыбы на рынке	16	2	6	8	16	-	2	14		ПК-3
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету					
5 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 5 Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов	1 Характеристика товарного яйца 2 Особенности ВСЭ яйца 3 Особенности ВСЭ яичных продуктов на рынке	12	2	2	8	12	-	-	12	ПК-3	
Форма контроля		доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету					

6 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 6 Порядок ВСЭ мёда		10	2	2	6	14	-	-	14	ПК-3
	1 Виды и характеристика мёда		+	+	+				+	
	2 Способы фальсификации мёда		+	+	+				+	
	3 Особенности ВСЭ мёда		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету				
7 Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке		18	4	6	8	14	-	-	14	ПК-3
	1 ВСЭ свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод		+	+	+			+	+	
	2 ВСЭ сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод		+	+	+			+	+	
	3 ВСЭ квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей		+	+	+			+	+	
4 Санитарная экспертиза бобов и грибов		+	+	+			+	+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				ПК-3
Аудиторных и СРС		108	20	34	54	104	4	6	94	
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 компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, тренингов, анализ ситуаций и 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» в интерактивной форме проводится около 30,0% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции	часы	лабораторные занятия		
	форма		форма	часы	
1	Лекция-презентация	2			2
2	Лекция-презентация		доклады с презентацией	2	2
3	Лекция-презентация	2	доклады с презентацией	2	4
4	Лекция-презентация	2			2
5	Лекция-презентация	2	доклады с презентацией	2	4
6	Лекция-презентация	2			2
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					16 (30%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / ред. Знаниум, 2012. - 480 с. ISBN978-5-8114-0733. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217422>

2. Житенко, П.В., Серегин, И.Г., Никитченко, В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие. М.: Аквариум, 2001. - 350с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=2174235>

б) перечень дополнительной литературы

3 Боровков, М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие /М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. -223с.

4 Жаров А.В. Судебная ветеринарная экспертиза. - М.: Колос, 2001. - 320с.

5 Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов

животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков - М.: Агропромиздат, 2000. - 335с.

6 Ларина, Т.В. Тропические и субтропические плоды: Справочник товароведа. - М.: ДеЛиПринт, 2002. - 235с.

7 Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: Учебное пособие /И.Г. Серегин, А.А.

8 Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С. Касаткин. - М.: МГУПБ, 2004.с.

9 Экспертиза свежих плодов и овощей /под общ.ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: изд-во Новосибирского университета, 2001.с.

в) перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

10 Лаптева В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках: методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов очного и заочного отделения факультета биотехнологии.- Курган: изд-во КГСХА, 2020.- 24 с (Рукопись).

11 Лаптева В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках: методические указания для самостоятельной подготовки студентов очного и заочного отделения факультета биотехнологии – Курган: Изд-во КГСХА, 2020. – 20 с. (Рукопись).

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1 Мир ПК (<http://www.osp.ru/pcworld/>)

2 Информационное общество(<http://www.infosoc.iis.ru/>)

3 КомпьютерПресс(<http://compress.ru/>)

4 Научная электронная библиотека -<http://elibrary.ru/defaultx.asp>

5 Мировая цифровая библиотека -<http://www.wdl.org/ru/>

6 Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) -<http://lib.walla.ru/>

7 Каталог электронных библиотек Library.Ru - <http://www.library.ru/2/catalogs/elibs/>

8 Книжная поисковая система -<http://www.ebdb.ru/>

9 Поиск электронных книг -<http://www.poiskknig.ru/>

10 Otherre ferats.allbest.ru/agriculture/0001646 - C/html – Ветеринарно-санитарная экспертиза в России.

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

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 Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8 Документ-камера Aver-Vision 130 Колонки Sven SPS 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. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000; стационарный экран для проектора, ноутбук ASUS X50SLseries
Специализированная лаборатория, аудитория № 307, зооинженерный корпус	Лабораторный рефрактометр РЛ-3, стабилизатор ЕСН-550, весы электронные CAS, индикатор маститного молока, прибор «Клевер», люминоскоп «Филин», микроскоп бинокулярный, трихинеллоскоп, холодильник, центрифуга лабораторная «Ока», электрическая плитка, прибор для измерения АД, стетофонендоскоп, микроскоп Биолам Д-11, фотоэлектрокалориметр КФК-2, динамометр кистевой, PH – метр типа М – 511,
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» 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 «Znaniium.com», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» приводится в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, и лабораторные работы, 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, демонстрация фильмов по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса-сырья», «Ветеринарно-санитарная экспертиза живой и мороженой рыбы» «Экспертиза молока».

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

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п.

Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

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

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

Лабораторные занятия проводятся для углубленного изучения студентами

определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений и ведения полемики, умения компетентно доказать свою правоту при решении профессиональных задач по темам: «Экспертиза живой и мороженой рыбы», «Экспертиза мяса и мясных продуктов», «Экспертиза рыбы и рыбных продуктов» и «Экспертиза молока и молочных продуктов».

Подготовка к групповому занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме, временем, отведенным на данный семинар, перечнем рекомендованной литературы. Затем следует главный этап подготовки к занятию: студенты в соответствии с планом занятия изучают соответствующие источники.

Планы лабораторных занятий предполагают подготовку докладов и сообщений по теме «Экспертиза нерыбных объектов водного промысла». Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного или письменного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по темам курса студенты составляют планы ответов, логические и графические схемы.

Лабораторные занятия являются действенным средством усвоения курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам лабораторных занятий студент получает допуск к зачёту.

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

Для организации работы по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» преподавателями разработаны следующие методические указания:

1 Лаптева В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках: методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов очного и заочного отделения факультета биотехнологии.- Курган: изд-во КГСХА, 2020.- 24 с (Рукопись).

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, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, дополнительной литературой, учебной 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 зачету непосредственно перед ними.

Зачёт – форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить и углубить полученные знания, систематизировать и структурировать их. Готовясь к зачёту, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных и лабораторных занятий, повторить ключевые термины и понятия. Для успешного повторения ранее изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За месяц до проведения зачёта преподаватель сообщает студентам примерные вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов очного и заочного отделений по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров» преподавателем разработаны следующие методические указания:

1 Лаптева В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках: методические указания для самостоятельной подготовки студентов очного и заочного отделения факультета биотехнологии – Курган: Изд-во КГСХА, 2020 – 20 с. (Рукопись).

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

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение к рабочей программе по дисциплине

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» основной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» 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 5 курсе).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» является зачет.

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

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		Промежуточная аттестация
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1/1 Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке	ПК-3	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	зачёт
2 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 2Порядок ВСЭ молочных продуктов	ПК-3	доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	
3 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 3Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов	ПК-3	доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	
4 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 4Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	ПК-3	устный опрос вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
5 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 5 Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов	ПК-3	доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму №	вопросы к зачету	
6 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 6 Порядок мёда	ПК-3	устный опрос вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
7 Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке	ПК-3	устный опрос вопросы к коллоквиуму №3	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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

3.2.1 Вопросы для проведения устного опроса

Текущий контроль проводится в форме устного опроса в начале лабораторного занятия с целью оценки знаний обучающихся по данному разделу.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

Тема: 1 Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке
2. Планирование ВСЭ
3. Оснащение и оборудование вет.-сан. лабораторий
4. Требование к вет.-сан. лабораториям.
5. Требование к вет.-сан. экспертам
6. Функции и задачи ВСЭ
7. Особенности хранения и транспортировка продуктов животноводства

Тема: 2 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 2Порядок ВСЭ молочных продуктов

- 1 Формирование рынка молочных продуктов
- 2 Виды, разновидности, состав молочных продуктов
- 3 Состав питьевого молока и молочных продуктов
- 4 Оценка качества молока (сырья и питьевого)
- 5 Оценка качества кисломолочных продуктов
- 6 Требование ВСЭ к реализации молока на рынке
- 7 Требование к реализации молочных продуктов
- 8 Сортность, фальсификация молочных продуктов
- 9 Особенности хранения молока и молочных продуктов
- 10 Оценка качества молочных продуктов
- 11 Упаковка, маркировка молока и молочных продуктов
- 12 Процессы, происходящие во время хранения
- 13 Дефекты допустимые и не допустимые
- 14 Требование ВСЭ к молоку и молочным продуктам

15 Показатели безопасности молока и молочных продуктов

Тема: 3 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 3 Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов

- 1 Сырье для мясной промышленности
- 2 Классификация мяса убойных животных, птицы и дичи
- 3 Требование к качеству мяса
- 4 Дефекты мяса, оценка качества
- 5 Транспортировка и хранение мяса
- 6 Виды и особенности разделки субпродуктов
- 7 Оценка качество субпродуктов, дефекты
- 8 Фасованные субпродукты
- 9 Фасовка, упаковка, маркировка субпродуктов и кулинарных изделий
- 10 Особенности хранения мясных продуктов
- 11 Полуфабрикаты – характеристика, виды
- 12 Кулинарные изделия – характеристика, виды
- 13 Быстрозамороженные мясные блюда – характеристика, виды
- 14 Упаковка, маркировка, хранения замороженных мясных продуктов
- 15 Оценка качества, дефекты мясных изделий
- 16 Классификация мясных консервов
- 17 Ассортимент консервов
- 18 Оценка качество, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов
- 19 Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов
- 20 Разновидности копченых изделий
- 21 Оценка качества, пороки копчёных мясопродуктов
- 22 Упаковка, маркировка хранение копчёных мясных продуктов
- 23 Классификация, состав, характеристика мясных копчёностей
- 24 Виды колбасных изделий
- 25 Разновидности колбас, ассортимент
- 26 Сортность, маркировка колбас
- 27 Расфасовка, упаковка, хранение колбас
- 28 Дефекты, фальсификация колбас
- 29 Оценка качества колбасных изделий
- 30 Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам
- 31 Показатели безопасности мяса и мясных продуктов

Тема: 4 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 4 Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов

- 1 Классификация гидробионтов
- 2 Характеристика семейств
- 3 Виды семейств товарной рыбы
- 4 Виды рыбной продукции
- 5 Особенности состава рыбного сырья
- 6 Определение показателей качества
- 7 Особенности транспортировки и хранения
- 8 Качество рыбы

- 9 Заболевания рыбы (допустимые и недопустимые)
- 10 Свежеуснувшая рыба
- 11 Созревание рыбы
- 12 Сортность, требования к качеству
- 13 Особенности хранения и транспортирование живой рыбы
- 14 Разновидности рыбных продуктов
- 15 Сортность, дефекты, фальсификация
- 16 Особенности хранения рыбных продуктов
- 17 Оценка качества рыбных продуктов
- 18 Упаковка, маркировка рыбных продуктов
- 19 Процессы, происходящие в рыбных продуктах во время хранения
- 20 Требования ВСЭ к рыбе и рыбным продуктам
- 21 Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов

Тема: 5 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 5 Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов

- 1 Классификация, состав, характеристика товарного яйца
- 2 Способы санитарной обработки яйца
- 3 Классификация, состав, характеристика яичных продуктов
- 4 Расфасовка, упаковка, маркировка
- 5 Особенности хранения и транспортирования
- 6 Дефекты, фальсификация
- 7 Оценка качества
- 8 Требования ВСЭ к яйцу и яичным продуктам
- 9 Показатели безопасности яйца и яичных продуктов

Тема: 6 Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ 6 Порядок мёда

- 1 Классификация, состав, мёда
- 2 Виды мёда
- 3 Способы фальсификации мёда
- 4 Расфасовка, упаковка, маркировка мёда
- 5 Особенности хранения и транспортирования
- 6 Дефекты мёда (допустимые и недопустимые)
- 7 Оценка качества мёда
- 8 Требования ВСЭ к мёду
- 9 Показатели безопасности мёда

Тема: 7 Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке

- 1 Требования ВСЭ к свежим корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 2 Требования ВСЭ к сушёным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 3 Требования ВСЭ к консервированным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 4 Требования ВСЭ к квашеным, соленым корнеклубнеплодам, овощам,

фруктам и ягодам

5 Требование ВСЭ экспертизы к замороженным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам

6 Требование ВСЭ экспертизы к бобовым и грибам

7 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

8 Показатели безопасности корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

Ожидаемые результаты: обучающийся должен:

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);

- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);

- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);

- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);

- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)

Критерии оценки устного опроса:

- «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.

Компетенции ПК-3 считаются сформированы, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» проводится в форме коллоквиума с целью контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя обучающимися.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

Коллоквиум 1

- 1 Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке
- 2 Оснащение и оборудование вет.-сан. лабораторий
- 3 Требования к вет.-сан. лабораториям.
- 4 Функции и задачи ВСЭ
- 5 Особенности хранения и транспортировка продуктов животноводства
- 6 Формирование рынка молочных продуктов
- 7 Виды, разновидности, состав молочных продуктов
- 8 Состав питьевого молока и молочных продуктов
- 9 Оценка качества молока (сырья и питьевого)
- 10 Оценка качества кисломолочных продуктов
- 11 Требования ВСЭ к реализации молока на рынке
- 12 Требования к реализации молочных продуктов
- 13 Особенности хранения молока и молочных продуктов
- 14 Оценка качества молочных продуктов
- 15 Процессы, происходящие во время хранения
- 16 Дефекты допустимые и не допустимые
- 17 Требования ВСЭ к молоку и молочным продуктам
- 18 Классификация мяса убойных животных, птицы и дичи
- 19 Требования к качеству мяса
- 20 Дефекты мяса, оценка качества
- 21 Транспортировка и хранение мяса
- 22 Виды и особенности разделки
- 23 Оценка качества субпродуктов, дефекты
- 24 Особенности хранения мясных продуктов
- 25 Полуфабрикаты – характеристика, виды
- 26 Кулинарные изделия – характеристика, виды
- 27 Быстрозамороженные мясные блюда – характеристика, виды
- 28 Оценка качества, дефекты мясных изделий

- 29 Классификация мясных консервов
- 30 Оценка качество, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов
- 31 Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов
- 32 Оценка качества, пороки копчёных мясопродуктов
- 33 Классификация, состав, характеристика мясных копчёностей
- 34 Виды и характеристика колбасных изделий
- 35 Сортность, маркировка колбас
- 36 Дефекты, фальсификация колбас
- 37 Оценка качества колбасных изделий
- 38 Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам
- 39 Особенности ВСЭ молока на рынке
- 40 Особенности ВСЭ молочнокислых продуктов на рынке

Коллоквиум 2

- 1 Классификация гидробионтов
- 2 Характеристика семейств
- 3 Виды семейств товарной рыбы
- 4 Виды рыбной продукции
- 5 Особенности состава рыбного сырья
- 6 Определение показателей качества
- 7 Особенности транспортировки и хранения
- 8 Качество рыбы
- 9 Заболевания рыбы (допустимые и недопустимые)
- 10 Живая и свежемороженая рыба
- 11 Созревание рыбы
- 12 Особенности хранения и транспортирование живой рыбы
- 13 Разновидности рыбных продуктов
- 14 Оценка качества рыбных продуктов
- 15 Процессы, происходящие в рыбных продуктах во время хранения
- 16 Требование ВСЭ к рыбе и рыбным продуктам
- 17 Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов
- 18 Классификация, состав, характеристика товарного яйца
- 19 Способы санитарной обработки яйца
- 20 Классификация, состав, характеристика яичных продуктов
- 21 Особенности хранения и транспортирования
- 22 Дефекты, фальсификация
- 23 Оценка качества
- 24 Требование ВСЭ к яйцу и яичным продуктам
- 25 Показатели безопасности яйца и яичных продуктов
- 26 Классификация, состав, мёда
- 27 Виды мёда
- 28 Способы фальсификации мёда
- 29 Расфасовка, упаковка, маркировка мёда
- 30 Особенности хранения и транспортирования
- 31 Дефекты мёда (допустимые и недопустимые)

- 32 Оценка качества мёда
- 33 Требование ВСЭ к мёду
- 34 Показатели безопасности мёда

Коллоквиум 3

- 1 Требование ВСЭ к свежим корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 2 Требование ВСЭ к сушёным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 3 Требование ВСЭ к консервированным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 4 Требование ВСЭ к квашеным, соленым корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 5 Требование ВСЭ экспертизы к замороженным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
- 6 Требование ВСЭ экспертизы к бобовым и грибам
- 7 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
- 8 Показатели безопасности корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

Ожидаемые результаты: обучающийся должен

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)

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

Компетенции ПК-3 считаются сформированы, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Контрольные работы

Контрольные работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» не предусмотрены учебным планом.

3.3.2 Курсовые работы

Курсовые работы по дисциплине, не предусмотренные учебным планом

3.3.3. Доклады по темам дисциплины (темы № 2,3,5)

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» 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-3.

Тематика докладов:

Тема: 2 Порядок ВСЭ молочных продуктов

- 1 Формирование рынка молочных продуктов
- 2 Виды, разновидности, состав молочных продуктов
- 3 Состав питьевого молока и молочных продуктов
- 4 Оценка качества молока (сырья и питьевого)

- 5 Оценка качества кисломолочных продуктов
- 6 Требование ВСЭ к реализации молока на рынке
- 7 Требование к реализации молочных продуктов
- 8 Сортность, фальсификация молочных продуктов
- 9 Особенности хранения молока и молочных продуктов
- 10 Оценка качества молочных продуктов
- 11 Упаковка, маркировка молока и молочных продуктов
- 12 Процессы, происходящие во время хранения
- 15 Дефекты допустимые и не допустимые
- 16 Требование ВСЭ к молоку и молочным продуктам
- 15 Показатели безопасности молока и молочных продуктов

Тема: 3 Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов

- 1 Сырье для мясной промышленности
- 2 Классификация мяса убойных животных, птицы и дичи
- 3 Требование к качеству мяса
- 4 Дефекты мяса, оценка качества
- 5 Транспортировка и хранение мяса
- 6 Виды и особенности разделки субпродуктов
- 7 Оценка качества субпродуктов, дефекты
- 8 Фасованные субпродукты
- 9 Фасовка, упаковка, маркировка субпродуктов и кулинарных изделий
- 10 Особенности хранения мясных продуктов
- 11 Полуфабрикаты – характеристика, виды
- 12 Кулинарные изделия – характеристика, виды
- 13 Быстрозамороженные мясные блюда – характеристика, виды
- 14 Упаковка, маркировка, хранения замороженных мясных продуктов
- 15 Оценка качества, дефекты мясных изделий
- 16 Классификация мясных консервов
- 17 Ассортимент консервов
- 18 Оценка качества, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов
- 19 Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов
- 20 Разновидности копченых изделий
- 21 Оценка качества, пороки копченых мясопродуктов
- 22 Упаковка, маркировка хранения копченых мясных продуктов
- 23 Классификация, состав, характеристика мясных копченостей
- 24 Виды колбасных изделий
- 25 Разновидности колбас, ассортимент
- 26 Сортность, маркировка колбас
- 27 Расфасовка, упаковка, хранение колбас
- 28 Дефекты, фальсификация колбас
- 29 Оценка качества колбасных изделий
- 30 Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам
- 31 Показатели безопасности мяса и мясных продуктов

Тема: 5 Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов

- 1 Классификация, состав, характеристика товарного яйца

- 2 Способы санитарной обработки яйца
- 3 Классификация, состав, характеристика яичных продуктов
- 4 Расфасовка, упаковка, маркировка
- 5 Особенности хранения и транспортирования
- 6 Дефекты, фальсификация
- 7 Оценка качества
- 8 Требования ВСЭ к яйцу и яичным продуктам
- 9 Показатели безопасности яйца и яичных продуктов

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

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	знает: методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); умеет: решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства

	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); владеет: методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)</p>
«Хорошо»	<p>Знает не в полной мере: методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); Умеет не в полной мере: решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); Владеет не в полной мере: методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)</p>
«Удовлетворительно»	<p>знает некоторые методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); умеет решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); владеет некоторой методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)</p>
«Неудовлетворительно»	<p>не знает методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); не умеет решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); не владеет методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)</p>

Компетенция ПК-3 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

3.3 .4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке» проводится в виде устного или письменного зачёта с целью определения уровня знаний и умений.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке
2. Планирование и оборудование. Функции и задачи
3. Требование к оснащению ветеринарно-санитарных лабораторий на рынке
4. Транспортировке продуктов животноводства
5. Требование ВСЭ к молоку и молочным продуктам на рынке
6. Особенности ВСЭ молочнокислых продуктов на рынке
7. Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам на рынке
8. Требование ВСЭ к рыбе и рыбной продукции
9. Требование ВСЭ к молочным, мясным и рыбным баночным консервам
10. Требование ВСЭ к меду
11. Требование ВСЭ к товарному яйцу и яичным продуктам
12. Требование ВСЭ к свежим и сушеным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
13. Требование ВСЭ к квашеным, соленым, маринованным и мороженым корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
14. Требование ВСЭ к бобовым и грибам

Ожидаемые результаты: обучающийся должен:

знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);

- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);

- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);

- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);

уметь:

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);

- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства

ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);

владеть:

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)

Критерии оценки:

- «зачтено» ставится в том случае, если содержание доклада соответствует заявленной теме, демонстрирует способность обучающегося к самостоятельной научно-исследовательской работе; доклад иллюстрирован презентацией, содержит самостоятельные выводы обучающегося, аргументированные с помощью данных, представленных в используемых литературных источниках;

- «не зачтено» ставится в том случае, если: содержание доклада носит реферативный характер, структура и оформление доклада не соответствует требованиям, отсутствует презентация, нет самостоятельных выводов обучающегося по исследуемой теме.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил «зачтено», то компетенции ПК-3 сформированы, если «не зачтено», то не сформированы.

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

Шкала оценивания обучающегося на зачёте

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); умеет: решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); владеет: методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)	Базовый и пороговый уровень

«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает : методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3); положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3); методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3); ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3); не умеет : решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3); разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3); не владеет : методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)	Компетенция не сформирована
--------------	---	-----------------------------

Оценка «зачтено» означает успешное прохождение аттестационного испытания.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» проводится в виде зачёта с целью определения уровня знаний, умений и навыков.

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

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

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

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляться с предложенными практическими задачами, решать их без помощи и подсказок преподавателя, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

**Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных
рынках»**

в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
на 2020 - 2021 учебный год

Внесение изменений в рабочую программу не предусмотрено.

Преподаватель _____/И.В. Борисов /

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ Н.А. Лушников



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызова