

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/48

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план b360301_23_1_ВСЭ.plx.plx
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 38

самостоятельная работа 70

Виды контроля в семестрах:

зачеты 6


Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	38	38	38	38
Контактная работа	38	38	38	38
Сам. работа	70	70	70	70
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)


Составлена на основании учебного плана:
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Максимова Александра Николаевна 

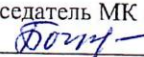
Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12


Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А. 

Зав. профилирующей кафедрой
 / Стручков Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета
 / Тонов Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан  / Корякина А.П.

25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков по осуществлению проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения в ветеринарно-испытательных лабораториях и в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений

ИД-2: Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ИД-3: Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	нормативные документы, устанавливающие требования, предъявляемые для обеспечения ветеринарного благополучия по фитосанитарному надзору на территории Российской Федерации; основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней; влияние токсических веществ на отдельные системы и органы животных и человека; нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней
2.2	Уметь:
2.2.1	организовывать и проводить определения токсических веществ в сырье продуктов растительного происхождения; проводить обследования сырья продуктов растительного происхождения с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов растительного происхождения; проводить ветеринарно-просветительную работу
2.3	Владеть:
2.3.1	теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов; методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата; методами организации ветеринарно-санитарного надзора; комплексным методом диагностики; методами контроля и организации эффективности карантинно-ограничительных мероприятий, противоэпизоотических мероприятий

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.07
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно-санитарной экспертизе
3.2.2	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
3.2.3	Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно-санитарной экспертизе
3.2.4	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	38	38	38	38
Контактная работа	38	38	38	38
Сам. работа	70	70	70	70
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
1.1	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков	6	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках /Пр/	6	6	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.3	Планирование и оборудование. Функции и задачи, подлежащие продаже на рынках /Лек/	6	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	

1.4	Требования к доставке на рынки пищевых продуктов растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы /Пр/	6	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.5	Порядок направления растительных продуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на продовольственных рынках. Отбор проб. Утилизация конфискатов.	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза конеклубнеплодов /Лек/	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных жиров /Лек/	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов на продовольственных рынках /Лек/	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.9	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов на продовольственных рынках /Пр/	6	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.10	Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация. /Пр/	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение фальсификации меда /Лек/	6	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
1.12	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками /Пр/	6	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	

1.13	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками /Ср/	6	70	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1Л2.1 Л1.2 Л2.2	
------	--	---	----	----------------------------------	-----------------------	--

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	Москва: Лань, 2012
Л1.2	Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В. и др	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973	ЭБС Лань, 2022

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сон К. Н.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного	Москва: Лань, 2013
Л2.2	Шевченко В.А., Фирсов И. П., Соловьев А. М.	Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев, И. Н. Гаспарян. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1626-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	ЭБС Лань, 2022

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

(См.: <https://sdo.agatu.ru>) Аудитория № 5.102
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для занятий лабораторно-практического типа, для занятий лекционного типа, для групповых индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 2 – 53,8 м2
Оборудования:
1. Анализатор вольтамперометрический (полярограф) АКВ-07МК - 1 шт.
2. Вытяжной шкаф – 2 шт.
3. Весы лабораторные АДАМ НСВ 602Н - 1 шт.
4. Прибор вакуумного фильтрования ПВФ-142Б -1 шт.
5. Холодильник фармацевтический ХФ-250-1"ПОЗИС" -1 шт.
6. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (50,,200*С) -1 шт.
7. Центрифуга лабораторная ПЭ-6916 – 1 шт.
8. Стол для титрования – 1 шт.
9. Облучатель бактерицидный – 1 шт.
10. Электрофицированный стенд "Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных" – 1 шт.
11. Муфельная электропечь МП-2УМ - 1 шт.
12. Стол для микроскопирования ЛАБ-1200 СМ – 1 шт.
13. Стол для весов ЛАБ – 1200 ВГ
14. Навесной сушильный стеллаж с 27 колбодержателями из полипропилена ЛАБ-400 -2 шт.
Учебная мебель:
1. Стол островной физический (мод.2013г.) ЛАБ-1500 ОТ – 8 шт.
2. Стол письменный ЛАБ-1500 СП
3. Стол передвижной 600*500*750 мм – 1 шт.
4. Табурет М92 стационарная обивка-искусственная кожа (цвет черный) каркас черный – 10 шт.
5. Табурет на колесиках, искусственная кожа (цвет черный) каркас черный – 20 шт.
6. Доска 3-х элементная – 1 шт.
7. Стол мойка двойная ЛАБ-800 МД Стол мойка двойная ЛАБ-800 МД – 1 шт.
8. Тумба подкатная с 3-мя ящиками высокая ЛАБ-400 ТВЯ – 4 шт.
9. Шкаф для одежды ЛАБ-800 ШО -1шт.
10. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШП – 1 шт.
11. Шкаф для реактивов ЛАБ-800 ШР – 1 шт.
12. Шкаф для документов ЛАБ-800 ШД – 1шт.
13. Ноутбук Lenovo G50-30
Программное обеспечение
Операционная система: Calculate Linux;
Офисный пакет: LibreOffice.
Аудитория № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.
Кабинет № 54 – 78 м2
Оборудование:
Системный блок Corequad q6600, 4gb ram,
160gb - 1шт : Монитор bend e900wa -1 шт

Системный блок Deponeon core2duo e8300,
2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg
w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
Бесплатная операционная система Calculate Linux, LIBREOFFICE Открытое
лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9. Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.07.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) _____

Квалификация выпускника бакалавр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 / 3 ЗЕТ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Базовая</i>	<i>ПК –2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации</i>	ИД-1 пк-8 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений
		ИД-2 пк-8 Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-3 пк 8: Владеть: Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
<i>ПК –2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования, предъявляемые для обеспечения ветеринарного благополучия по фитосанитарному надзору на территории Российской Федерации; основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней; влияние токсических веществ на отдельные системы и органы животных и человека; нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней	Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задачи...) Защита проекта, ...</i> Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i>
	<i>ИД-2 ПК-2</i>	Уметь: организовывать и проводить определения токсических веществ в сырье продуктов растительного происхождения; проводить обследования сырья продуктов	

в, яиц домашней птицы, а также подготовка документа		растительного происхождения с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов растительного происхождения; проводить ветеринарно-просветительную работу	
	ИД-3 ПК-2	Владеть: теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов; методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата; методами организации ветеринарно-санитарного надзора; комплексным методом диагностики; методами контроля и организации эффективности карантинно-ограничительных мероприятий, противоэпизоотических мероприятий	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

	суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	
--	---	--

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2 (ИД-1 ПК-2, ИД-2 ПК-2, ИД-3 ПК-2)

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции ПК-2:

1. На продовольственных рынках, частные лица могут реализовать свою продукцию только:
 - А. В натуральном виде
 - Б. В переработанном виде
 - В. В промышленном виде
 2. В лабораториях ветсанэкспертизы рынков заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения дают на основании:
 - А. Органолептического
 - В. вирусологического
 - В. токсикологического
 3. Согласно утвержденным нормам величина средней пробы для проведения лабораторного исследования картофеля должна быть
 - А. 2-3 клубня средней величины
 - Б. 5-6 клубней средней величины,
 - В. 7-8 клубней средней величины
 4. В обязанности специалистов ГЛВСЭ входит:
 - А. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы всех поступающих на продажу продуктов
 - Б. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы только мяса и молочных продуктов
 - В. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы только растительного происхождения
- ПК - 2
5. Величина средней пробы для проведения лабораторного исследования овощей свежих, лука зеленого, петрушки, укропа должна быть
 - А. 70 г
 - Б. 100 г
 - В. 50 г
 6. Величина средней пробы для проведения лабораторного исследования свежих фруктов должна быть
 - А. 100 г
 - Б. 200 г
 - В. 300 г
 7. Ветеринарные специалисты лаборатории рынка несут профессиональную ответственность:

А. За своевременность и правильность проведения ветсанэкспертизы, за реализацию продуктов в недоброкачественном состоянии и опасных в эпидемиологическом и эпизоотологическом отношениях

Б. За реализацию продуктов в доброкачественном состоянии

В. За реализацию опасных в эпидемиологическом и эпизоотологическом отношениях

8. Величина средней пробы для проведения лабораторного исследования ягод должна быть

А. 50 г

Б. 100 г

В. 150 г

9. Оценка качества натурального пчелиного меда проводится в соответствии с требованиями:

А. ГОСТ 19792-2001 и ГОСТ Р 52451-2005

Б. ГОСТ 25675

В. СанПин 23456

10. По ветеринарно-санитарным требованиям на рынках запрещается продавать:

А. все растительные пищевые продукты, не проверенные или забракованные лабораторией ветсанэкспертизы; пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья домашнего приготовления (котлеты, салаты, винегреты, заливные блюда, томатную и грибную пасту, соусы, варенья и джемы из ягод и плодов и т. д.); консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках; чай рассыпной, крепленые вина и другие алкогольные напитки, приготовленные путем перегона из плодово-ягодного сырья в домашних условиях; пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные.

Б. консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках; чай рассыпной, крепленые вина и другие алкогольные напитки, приготовленные путем перегона из плодово-ягодного сырья в домашних условиях;

В. растительные пищевые продукты и молочная продукция, проверенные лабораторией ветсанэкспертизы

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,б	а	а	а	в	б	а	б	а	а

Критерии оценивания:

А

$K = \frac{A}{P}$;

Р

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Ветеринарно-санитарным требованиям на рынках запрещается продавать

2. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке
3. Профессиональная ответственность ветеринарных специалистов лаборатории рынка
4. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках»
5. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов
8. Фальсификация меда
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза экзотических видов растительных продуктов на продовольственных рынках
10. Товароведение и экспертиза пряностей, специй
11. Основные способы воздействия на микрофлору пищевых продуктов.
12. Метод радиационного контроля экзотических фруктов, ягод и овощей
13. Метод изучения относительной биологической ценности и безопасности растительной продукции
14. Определение содержания хлорорганических пестицидов в растительной продукции
15. Изучение возможной токсичности поверхностной пленки на фруктах и овощах
16. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков
17. Экспертиза растительных масел, семян подсолнуха и тыквы
18. Экспертиза орех
19. Экспертиза свежих и сушеных грибов
20. Экспертиза овощей
21. Экспертиза зелени
22. Экспертиза зерно и зернопродукты
23. Экспертиза бобовые культуры
24. Экспертиза фрукты семечковые и косточковые, ягоды садовые
25. Экспертиза бахчевые культуры
26. Экспертиза дикорастущие ягоды

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной

программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с	Вопросы по темам/разделам дисциплины	«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы,	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
3.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} \cdot K$ <p>– коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = 0,59</p>	+	+	+
4.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. 	+	+	+

		разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
5.	Доклад или сообщение (Д)	<p>Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.</p> <p>Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.</p>	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>		+	+

6.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна текста</u>; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутриспредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) <u>оценка использованной литературы</u>: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>	+	+
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения	Темы групповых и/или индивидуальных	<p>Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.</p> <p>При оценивании опираются на следующие критерии:</p> <p>I критерий - характеризует обоснование и постановку цели, умение спланировать пути её достижения;</p> <p>II критерий - имеет отношение к информационной компетентности учащегося;</p>		+

		<p>комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.</p>	<p>проектов</p>	<p>III критерий - позволяет оценить соответствие выбранных средств цели; IV - характеризует творческий и аналитический подход к работе; V - позволяет оценить соответствие требованиям оформления; VI – анализ процесса и результата работы; VII - характеризует личную заинтересованность автора; VIII - оценка качества проведения презентации; IX - позволяет оценить качество проектного продукта; X - дает возможность проанализировать глубину раскрытия темы проекта.</p>			
8.	Итоговая контрольная работа	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен</p>	<p>Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.</p>	<p>См. критерии оценивания контрольных работ</p>	+	+	+

		продemonстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.					
9.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично)» «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков (лекция)	ПК-2	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках (практика)	ПК-2	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
3	Планирование и оборудование. Функции и задачи, подлежащие продаже на рынках (практика)	ПК-2	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
4	Требования к доставке на рынки пищевых продуктов растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы (практика)	ПК-2	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
5	Порядок направления растительных продуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на продовольственных рынках. Отбор проб. Утилизация конфискатов. Документация. (практика)	ПК-2	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза конеклубнеплодов (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных жиров (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов на продовольственных рынках (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
9	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов на продовольственных рынках (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
10	Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация. (практика)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение фальсификации меда (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12

12	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками (практика)	ПК-2	Т	12	0-6	7-8	9-10	11-12
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза экзотических видов растительных продуктов на продовольственных рынках (лекция)	ПК-2	у	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Зачет	ПК-2	Э	100				

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.

