

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/53

Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории 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 **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 28

Виды контроля в семестрах:

зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	10 4/6		уп	рп
Лекции	20	20	20	20
Практические	24	24	24	24
В том числе инт.	6	6	6	6
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подг
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:

к. в. н., доц. Татарникова Зинаида Габриловна



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

Зав. кафедрой разработчика Стручков Николай Афанасьевич



Зав. профилирующей кафедрой

 Стручков Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета

 Голова Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан

 Коржекина

25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

формирование у студентов теоретических и практических знаний, приобретение навыков проведения лабораторных методов ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за пищевыми продуктами.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

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

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

ИД-2: Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

ИД-3: Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

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

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

ИД-2: Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

ИД-3: Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
2.1.2	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса,
2.1.3	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их
2.1.4	соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой
2.1.5	безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и
2.1.6	их соединений, биологических организмов, представляющих опасность
2.1.7	для здоровья человека и животных
2.1.8	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями
2.1.9	по их эксплуатации.
2.2	Уметь:

2.2.1	экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
2.2.2	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, 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, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и
2.2.3	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
2.2.4	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством-Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
2.3	Владеть:
2.3.1	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
2.3.2	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
2.3.3	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
2.3.4	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований
2.3.5	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности
2.3.6	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
2.3.7	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
3.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
3.1.4	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.5	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.1.6	Метрология, стандартизация, сертификация
3.1.7	Патологическая анатомия животных
3.1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
3.1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.10	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Ветеринарно-санитарная практика
3.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
3.2.3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.4	Преддипломная практика
3.2.5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.6	Ветеринарно-санитарная практика
3.2.7	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22

В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **2 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)
	Раздел 1.1. Введение					
1.1	Предмет и содержание ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории /Лек/	8	2	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лек/	8	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Методы лабораторного исследования мяса и субпродуктов /Пр/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Ветеринарно-санитарное исследование колбасных изделий и копченостей /Лек/	8	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Методы исследования мясной продукции. Органолептическое исследование. Методика ветеринарного осмотра мороженого мяса и субпродуктов. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий. ВСЭ колбасных изделий. Технохимические исследования колбас. Определение содержания влаги. Определение содержания соли. Определение содержания нитритов. Определение содержания крахмала. Определение химического состава колбасных изделий /Пр/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.6	Ветеринарно-санитарное исследование яиц /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.7	Ветеринарно-санитарное исследование мясных консервов /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.8	Методы лабораторного исследования консервов Консервирование – способ обеззараживания условно-годного сырья животного происхождения. Контроль за приемкой сырья и ингредиентов. Производственный контроль за технологическими процессами при изготовлении мясных консервов: подготовка сырья для закладки в банку (разделка, обвалка, жиловка, посол, бланширование, обжаривание), подготовка консервной тары, фасовка, укупорка, тепловая обработка (стерилизация, пастеризация). Контроль качества выпускаемой консервированной продукции. Порядок санитарно-микробиологического контроля готовых консервов. Требования к внешнему виду банок консервированной продукции, виды браков консервов (физический, микробиологический, химический). Осмотр банок и проверка их на герметичность. Маркировка консервных банок. Органолептические исследования консервов. Технологический контроль консервов. Определение соотношения частей консервов. Определение температуры плавления желе. Химические исследования консервов. Определение содержания соли, нитритов, общей кислотности. Определение химической природы газа в бомбажных консервах. Определение содержания тяжелых металлов (олова, свинца, меди, железа. Определение количества полуды. Микробиологические исследования консервов /Пр/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	

1.10	Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках. Экспертиза молока и молочных продуктов. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных разных видов. Взятие средней пробы молока и способы ее консервирования. Исследование молока. Содержание жира. Содержание жира. Чистота молока. Количество бактерий в молоке. Факторы, влияющие на точность определения. Определение кислотности молока. Определение примеси крахмала. Показатели качества кисломолочных продуктов /Пр/	8	6	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Методы лабораторного исследования растительных продуктов Органолептические исследования овощей. Лабораторный контроль овощей. Лабораторный контроль плодов и ягод. Лабораторный контроль орехов и семечек. Лабораторный контроль тропических и субтропических плодов. Контроль грибов. Контроль консервированных растительных продуктов. Контроль квашеной капусты. Контроль огурцов соленых. Контроль томатов соленых. Определение кислотности консервированных растительных продуктов и содержания соли. Контроль зерновых продуктов (муки, крупы, зерна, крахмала) гороха, сои, фасоли. Радиометрический контроль растительных продуктов /Ср/	8	4		Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Методы лабораторного исследования молока и молочной продукции Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках. Экспертиза молока и молочных продуктов. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных разных видов. Взятие средней пробы молока и способы ее консервирования. Исследование молока. Содержание жира. Содержание жира. Чистота молока. Количество бактерий в молоке. Факторы, влияющие на точность определения. Определение кислотности молока. Определение примеси крахмала. Показатели качества кисломолочных продуктов /Пр/	8	2		Э1 Э2 Э3 Э4	
1.13	Экспертиза качества молочной продукции Состав и свойства сливочного масла. Экспертиза. Методы определения фальсификации сливочного масла /Лек/	8	2		Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.14	Ветеринарно-санитарное исследование пчелиного меда /Пр/	8	4		Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.15	Методы лабораторного исследования пчелиного меда Органолептическое исследование меда. Физико-химические исследования меда. Определение массовой доли воды в меде. Определение фермента диастазы. Определение амилазной (диастазной) активности. Определение цветочной пыльцы. Определение общей кислотности. Определение механических примесей. Определение оксиметилфурфузола (ОМФ). Методы выявления фальсификации меда. Экспертиза меда. Методы отбора проб. Лабораторные исследования меда. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел. Лабораторный контроль продуктов пчеловодства /Ср/	8	2		Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров Методы исследования животных жиров. Органолептическое исследование. Химические исследования /Пр/	8	2		Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Методы лабораторного исследования растительных продуктов Органолептические исследования овощей. Лабораторный контроль овощей. Лабораторный контроль плодов и ягод. Лабораторный контроль орехов и семечек. Лабораторный контроль тропических и субтропических плодов. Контроль грибов. Контроль консервированных растительных продуктов. Контроль квашеной капусты. Контроль огурцов соленых. Контроль томатов соленых. Определение кислотности консервированных растительных продуктов и содержания соли. Контроль зерновых продуктов (муки, крупы, зерна, крахмала) гороха, сои, фасоли. Радиометрический контроль растительных продуктов /Ср/	8	6	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.18	Методы лабораторного исследования молока и молочной продукции /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции /Пр/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.20	Состав и свойства сливочного масла. Экспертиза. Методы определения фальсификации сливочного масла /Ср/	8	6	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.21	Лабораторные методы исследования мёда /Лек/	8	1	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1	
1.22	Методы лабораторного исследования пчелиного меда /Ср/	8	6	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.23	Лабораторные методы исследования рыбы и рыбной продукции /Лек/	8	1	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1.1	
1.24	Методы лабораторного исследования рыбы /Ср/	8	4	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

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, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Москва: Лань, 2012
Л1.2		Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Санкт-Петербург: Лань, 2010

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Сайт библиотеки -
Э 2	Электронная - библиотечная система издательства «Лань» -
Э 3	Научная электронная библиотека -
Э 4	ЭОС Moodle - (См.: https://sdo.agatu.ru)

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

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	LIBREOFFICE

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Аудитория № 4.403 лабораторно-практического, семинарского типа

Кабинет №10 - 37,8 м2

Оборудование:

1. Микроскоп биологический тринокулярный Микромед-2 вариант 3-20 – 1 шт.
2. Микроскоп медицинский Микмед-5 – 1 шт.
3. Микроскоп стереоскопический МБС-10 – 1шт.
4. Дозиметр ДРГ-01Т1 – 1 шт.
5. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.
6. Эко-тестер СОЭКС (дозиметр+ нитратометр) – 1 шт.
7. Весы лабораторные аналитические – 1 шт.
8. Трихинеллоскоп Стейк-V – 1 шт.
9. Аквадистиллятор электрический ДЭ-25 СПб – 1 шт.

10. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.
 11. Прибор для диагностики мастита МИЛТЕК-1.
 12. Прибор Чижова ПЧМЦ модернизированный цифровой – 1 шт.
 13. рН-метр карманный HI PICCOLO 2 – 2 шт.
 14. Стационарный рН-метр HI 2215 HANNA- 1 шт.
 15. Анализатор качества молока Лактан1-4 исп.230 -1 шт.
 16. Овоскоп для проверки яиц ПКЯ-10- 1 шт.
 17. Вытяжной шкаф – 1 шт.
 18. Электрофицированный стенд "Вет-сан.экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья" – 1 шт.
 19. Ноутбук Lenovo G50-30
 20. Стол для титрования – 1 шт.
 21. Сушильный шкаф – 1 шт.
- Учебная мебель:
1. Столы лабораторные-10 шт.
 2. Стулья - 20 шт.
 3. Шкаф закрытый ЛАБ-ОМ-05 – 2 шт.
 4. Стол-мойка – 1 шт.
 5. Шкаф вытяжной – 1шт.
 6. Стол пристенный химический – 2 шт.
 7. Стол пристенный физический – 3 шт.
 8. Стол островной химический – 4 шт.
 9. Навесной сушильный стеллаж – 1шт.
 10. Стол-мойка одинарная ЛАБ-1400 МО – 1 шт.
- Программное обеспечение
Операционная система: Calculate Linux;
Офисный пакет: LibreOffice
(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания к выполнению практических занятий(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.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль в
лаборатории

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) _____

Квалификация выпускника бакалавр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 72 / 2 ЗЕТ

Якутск 2023

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
ПК- 1	ПК-1 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1ПК-1 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
		ИД-2ПК-1 Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьер
		ИД-3ПК-1 Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
ПК-2	ПК-2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.	ИД-1ПК-2 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-2ПК-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
		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.
ПК-3	ПК-3 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов	ИД-1ПК-3 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		ИД-2ПК-3 Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ИД-3ПК-3 Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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)
ПК-1	ИД-1ПК-1	Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Владеть: Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос)</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i> <i>Экзамен</i>

	<i>ИД-2 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на	Текущий контроль:

		<p>продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p><i>Тестирование, Контрольная работа (опрос)</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>Зачет</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам</p>	

		<p>ветеринарно-санитарной-экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой</p> <p>Владеть: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для оценки состояния их здоровья</p>	
ПК-3	ИД-1 ПК-1	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Владеть: навыками осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос)</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет Экзамен</p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: Навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов,</p>	

	<p>растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	
--	--	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>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.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>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.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

	<p>последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	
--	--	--

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

Перечень оцениваемых компетенций: ИД-1ПК-1, ИД-1ПК-2, ИД-1ПК-3

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Вопрос 1. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос 2. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов уояа, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

Вопрос 3. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Вопрос 4. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

Вопрос 5. Оценку мяса по свежести производят по _____-балльной системе.

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

Вопрос 6. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- А) 11
- Б) 12
- В) 13
- Г) 14

Вопрос 7. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- А) 10
- Б) 12 В) 14
- Г) 16

Вопрос 8. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

Вопрос 9. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

Вопрос 10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее _____ баллов.

- А) 0-9
- Б) 2-15
- В) 15-18
- Г) 10-20

Критерии оценивания:

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

Перечень вопросов для зачета

ПК-1, ПК – 2, ПК – 3

Вопросы к зачету:

1. Организация работы и структура лаборатории отдела ветеринарно-санитарной экспертизы, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ВСЭ лаборатории. Правила работы и техника безопасности при работе в лаборатории.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов в лаборатории.
5. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
15. Дефекты и пороки колбасных изделий.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
17. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
18. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
21. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы.
24. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы.
25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных.
26. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.
27. Органолептические методы определения качества молока.
28. Физико-химические методы определения качества молока
29. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
30. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
31. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла.
32. Пороки молока и причины их возникновения.
33. Источники микробного обсеменения молока.
34. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
35. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

Критерии оценивания:

А

К = -----;

Р

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

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

ЗАДАЧИ

Типовые задания для текущего контроля успеваемости

Задание № 1.

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой. На основании произведенных исследований сделать заключение

Задание № 2.

Определить величину кристаллов, цвет, аромат, цвет, вкус и консистенцию представленных образцов меда соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ 19792-2001.

Задание № 3.

С крестьянского рынка г. Якутска для экспертизы поступила туша свиньи с внутренними органами. При осмотре ветеринарно-санитарный эксперт не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветеринарно-санитарный эксперт обнаружил обызвествленные лимonoобразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветеринарно-санитарный эксперт с тушей свиньи?

Задание 4.

В лабораторию поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121 – 2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный. 1. Проанализировать ситуацию.

Задание 5.

В магазин поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.

2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Задание 6.

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены

следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений. 1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.

2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.

3. Описать действия ветеринарного работника: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Задание 7.

На день проверки в холодильной камере магазина находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.

2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Критерии оценивания:

За правильное решение задач ставится оценка «5», при этом студент показывает повышенный уровень в овладении материалом. Если в ходе решения задач студентом допущены несколько недочетов или сделана одна грубая ошибка, то ставится оценка «4». Если допущены 2 ошибки, из перечисленных выше, либо при решении допущено 2 ошибки то ставится оценка «3». Если допущены 3 и более ошибок, из перечисленных выше, либо правильно выполнено только одно задание, то ставится оценка «2».

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции УК-1:

Задание 1:

...

Задание 2:

...

Задачи для оценки компетенции ПК-1:

Задание 1:

...

Задание 2:

...

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Вопросы к зачету:

1. Организация работы и структура лаборатории отдела ветеринарно-санитарной экспертизы, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ВСЭ лаборатории. Правила работы и техника безопасности при работе в лаборатории.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов в лаборатории.
5. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства. 7. Определение свежести мяса.
8. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
15. Дефекты и пороки колбасных изделий.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
17. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
18. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
21. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы.
24. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы. 25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных.
26. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.
27. Органолептические методы определения качества молока.
28. Физико-химические методы определения качества молока
29. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
30. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
31. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла.
32. Пороки молока и причины их возникновения.
33. Источники микробного обсеменения молока.

34. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
35. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

Критерии оценивания:

«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 «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» 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.	Расчетно-графическая работа (РГР)	Самостоятельная письменная работа студента, в основе которой лежит	Комплект заданий для выполнения расчетно-гра	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений.	+	+	

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.

		решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.	фической работы	Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании: 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель; 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4. Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.			
3.	Коллоквиум (КВ)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Оценка «5» - глубокое и прочное усвоение программного материала; - полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; - свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; - правильно обоснованные принятые решения; - владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ. Оценка «4» - знание программного материала; - грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; - правильное применение теоретических знаний; - владение необходимыми навыками при выполнении практических задач. Оценка «3» - усвоение основного материала; - при ответе допускаются неточности; - при ответе недостаточно правильные формулировки; - нарушение последовательности в изложении программного материала; - затруднения в выполнении практических заданий; Оценка «2» - не знание программного материала; - при ответе возникают ошибки; - затруднения при выполнении практических работ.	+	+	
4.	Репродуктивные задачи и задания	Задачи и задания репродуктивного	Комплект репродуктивн	«Отлично» - правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме	+		

	(РПЗ)	уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;	ых задач и заданий	занятия. «Хорошо» - правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия. «Удовлетворительно» -частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия. «Неудовлетворительно» - неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения казуса.			
5.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	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. Студент формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студент 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. «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. «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.	+		
6.	Тест (Т)	Система стандартизированных	Фонд тестовых	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число	+		

		заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	заданий	вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
7.	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 разделу, теме, проблеме и т.п.	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. <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>	+		
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося	Образец рабочей тетради	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки: оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на</p>	+	+	

		и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.		<p>поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>Кнегрубыми ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
9.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи	<p>Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается студентам в виде реальных профессиональных проблем (кейсов) конкретного предприятия или характерных для определенного вида профессиональной деятельности. Работая над решением кейса, студент приобретает профессиональные знания, умения, навыки в результате активной творческой работы. Он самостоятельно формулирует цели, находит и собирает различную информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации. Процесс решения, промежуточные и итоговые результаты работы студента по решению кейса подлежат контролю.</p> <p>Система оценка кейсов: а) правильное решение кейса, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму</p>	+	+	+

				<p>закона - оцениваются в пять баллов;</p> <p>б) правильное решение кейса, достаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в четыре балла;</p> <p>в) частично правильное решение кейса, недостаточная аргументация своего решение, со ссылками на норму закона - оцениваются в три балла;</p> <p>г) неправильное решение кейса, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения кейса - оцениваются в два балла.</p>			
10.	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. 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>		+	+
11.	Эссе	<p>Средство контроля, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной</p>	Тематика эссе	<p>Знание и понимание теоретического материала: - рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, - используемые понятия строго соответствуют теме, - самостоятельность выполнения работы. Анализ и оценка информации:</p>		+	+

		проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.		<ul style="list-style-type: none"> - грамотно применяется категория анализа, - умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, - объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, - обоснованно интерпретируется текстовая информация, - дается личная оценка проблеме Построение суждений: <ul style="list-style-type: none"> - изложение ясное и четкое, - приводимые доказательства логичны - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией, - приводятся различные точки зрения и их личная оценка, - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи 			
12.	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	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> 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, внутрипредметных, 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><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> 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><u>Обоснованность выбора источников:</u> 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><u>Соблюдение требований к оформлению:</u> 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 объему 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 объем, 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</p>		+	+

		зрения самого автора.		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. «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. «Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.			
13.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения 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.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов	Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся. При оценивании опираются на следующие критерии: I критерий - характеризует обоснование и постановку цели, умение спланировать пути её достижения; II критерий - имеет отношение к информационной компетентности учащегося; 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.			+
14.	Курсовая работа (КР)	Письменная расчетно-аналитическая самостоятельная работа студента,	Перечень тем курсовых работ.	Оценка «Отлично» выставляется в том случае, если: - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний и теме работы; - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается	+	+	+

		<p>представляющая собой краткое изложение результатов изучения проблем функционирования и развития реальных хозяйствующих субъектов, производств, технологий, предприятий и их структурных подразделений; включает обзор результатов деятельности объекта исследования, характеристику проблем и обоснованные варианты их решения, предложенные студентом.</p>	<p>Образцы курсовых работ. Образцы презентаций.</p>	<p>определенной новизной;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению; - в докладе и ответах на вопросы показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме; - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично; - теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы; - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных); - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования; - широко представлен список использованных источников по теме работы; - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы; - по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям. <p>Оценка «Хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний; - содержание работы в целом соответствует заявленной теме; - работа актуальна, написана самостоятельно; - дан анализ степени теоретического исследования проблемы; - в докладе и ответах на вопросы основные положения работы раскрыты на хорошем или достаточном теоретическом и методологическом уровне; - теоретические положения сопряжены с практикой; - представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию; - практические рекомендации обоснованы; - приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы; - составлен список использованных источников по теме работы. <p>Оценка «Удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний; - имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме; - в докладе и ответах на вопросы исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью, имеются не точные или не полностью правильные ответы; 			
--	--	--	---	---	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> - нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью; - в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований; - теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер; <p>Оценка «Неудовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы не соответствует требованиям данных Методических указаний; - содержание работы не соответствует ее теме; - в докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы; - работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений; - курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер; - предложения автора четко не сформулированы. 			
15.	Курсовой проект (КП)	Письменная расчетно-графическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов решения поставленной практической задачи, оформленных в виде конструкторских, технологических, программных и других документов.	Перечень тем курсовых проектов. Образцы курсовых проектов. Образцы презентаций.	<p>Постановка цели и обоснование проблемы проекта;</p> <p>Глубина раскрытия темы проекта;</p> <p>Разнообразие источников информации и целесообразность их использования;</p> <p>Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта;</p> <p>Анализ работы, выводы и перспективы;</p> <p>Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе;</p> <p>Соответствие требованиям; оформления письменной части</p> <p>Качество проведения презентации;</p> <p>Качество проектного продукта.</p>	+	+	+
16.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью	Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+

		итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.					
17.	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	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Раздел 1. Тема 1.1. Введение Предмет и содержание ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории/лекция/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2.1.	Раздел 2. Тема 2.1. Ветеринарно-санитарное исследование колбасных изделий и копченостей /лекция/		у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
	Методы лабораторного исследования растительных продуктов Органолептические исследования овощей. Лабораторный контроль овощей. Лабораторный контроль плодов и ягод. Лабораторный контроль орехов и семечек. Лабораторный контроль тропических и субтропических плодов. Контроль грибов. Контроль консервированных растительных продуктов. Контроль квашеной капусты. Контроль огурцов соленых. Контроль томатов соленых. Определение кислотности консервированных растительных продуктов и содержания соли. Контроль зерновых продуктов (муки, крупы, зерна, крахмала) гороха, сои, фасоли. Радиометрический контроль растительных продуктов./практика/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
2.2.	Тема 2.2. Методы лабораторного исследования мяса и субпродуктов/лекция/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов. Органолептическое исследование. Методика ветеринарного осмотра мороженого мяса и субпродуктов. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий. ВСЭ колбасных.	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12

	Изделий. Методы исследования консервов/практика/							
2.3.	Тема 2.3. Методы лабораторного исследования жиров/лекция/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров Методы исследования животных жиров. Органолептическое исследование. Химические исследования/практика/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
2.4.	Тема 2.4. Методы лабораторного исследования молока и молочной продукции/лекция/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12

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

