

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/60

Ветеринарно-санитарный контроль на рынках 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	Виды контроля в семестрах: зачеты 7
в том числе:		
аудиторные занятия	30	
самостоятельная работа	42	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	14	5/6		
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	16		16	
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	42	42	42	42
Итого	72	72	72	72

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

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

Разработчик (и) РПД:

к.в.н., доц. Петрова Елена Михайловна

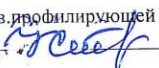



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

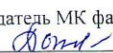
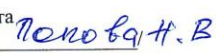
Зав. кафедрой разработчика: 

Зав. профилирующей кафедрой:

 / 



Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета

 / 

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан

 / 

25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» предназначена для ветеринарно-санитарных экспертов 4 курсов очного и заочного обучения.

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является _подготовить будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

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

Знать:

Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

Владеть:

отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

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

Знать:

Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных

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:

организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и
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
Знать:
Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной
продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
Уметь:
Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию
Владеть:
проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
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
Знать:
Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Уметь:
Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
Владеть:
Проведение лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
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
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, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
Уметь:
Оформлять 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
Владеть:
Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
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
Знать:

<p>Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	
Уметь:	
<p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</p>	
Владеть:	
<p>проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>для определения показателей их качества и безопасности;</p>	
<p>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</p>	
Знать:	
<p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p>	
Уметь:	
<p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	
Владеть:	
<p>отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;</p> <p>проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p>	
<p>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</p>	
Знать:	
<p>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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	
Уметь:	
<p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	
Владеть:	
<p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	
<p>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</p>	
Знать:	
<p>Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	
Уметь:	
<p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	
Владеть:	
<p>проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;</p>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p>	
2.1	Знать:

2.1.1	Современные средства и способы ветеринарно-санитарного контроля на рынках
2.2	Уметь:
2.2.1	Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения на рынках
2.3	Владеть:
2.3.1	Методами ветеринарно-санитарной экспертизы

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза

3.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц
3.1.3	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.1.4	Ветеринарная санитария
3.1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
3.1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.7	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.1.8	Ветеринарная санитария
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Ветеринарно-санитарная практика
3.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.3	Технологическая практика
3.2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3.2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.7	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	16		16	
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	42	42	42	42
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.Введение					
--	--------------------------	--	--	--	--	--

1.1	Порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Общие положения /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 2.Порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках/практика					
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов					
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э1 Э2 Э3 Э4	

3.2	Тема 1.4. ВСЭ молока и молочной продукции /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.3	Тема 1.5. ВСЭ пчелиного меда /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.4	Тема 1.6. ВСЭ растительных пищевых продуктов /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 4. Организация и деятельность лабораторий рынков					
4.1	Тема 2.1. Размещение, оборудование и штат лаборатории /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	

4.2	Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.3	Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.4	Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках /Лаб/	7	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.5	Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	

4.6	Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки /Лаб/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.7	Хранение икорных товаров /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.8	Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках /Лек/	7	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.9	Цели и задачи ВСЭ туш и органов /Ср/	7	42	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1 Л2 Л3 Л4 Л5 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)

Л 1	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152644
Л2	Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169451
Л 3	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171871
Л 4	Пронина, Г. И. Клиническая лабораторная диагностика. Практикум : учебное пособие для вузов / Г. И. Пронина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-7095-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169775
Л 5	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152644
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1	Сайт библиотеки -
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань» -
Э 3	Научная электронная библиотека -
Э 4	ЭОС Moodle -
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	Projectexpert 7 Tutorial Windows 7
7.3.2	
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.2	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (См.: <https://sdo.agatu.ru>)

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. Экогестер 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 Чинова 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;

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению лабораторных (практических, лабораторно-практических) занятий по дисциплине Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. (См.: <https://sdo.agatu.ru>)

«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

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) ФТД.02 Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

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
Профессиональные компетенции	ПК-1 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1 ПК-1 Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-1 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убой, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно- санитарного осмотра
		ИД-3 ПК - 1 Отбор проб мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
Профессиональные компетенции	ПК-2 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовки документации	ИД-1 ПК-2 Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-2 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
		ИД-3 ПК – 2 Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
Профессиональные компетенции	ПК-3 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской	ИД-1 ПК-3 Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-3 Осуществлять контроль соблюдения

	рыбы и икры, а также подготовки документации	ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		ИД-3 ПК-3 оОбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

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		
ПК-1	ИД-1 ПК-1	<p>Знать: Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Владеть: ...</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос)</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>
	ИД-2 ПК-1	<p>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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-</p>	

		санитарной экспертизы некачественными и опасными	
	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	<p>Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос) Промежуточная аттестация: Зачет
	<i>ИД-2 ПК-2</i>	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой</p>	

		<p>безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, 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</p> <p>Владеть: Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	
	<i>ИД-3 ПК-2</i>	<p>Знать: Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<i>ПК-3</i>	<i>ИД-1 ПК-3</i>	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос) Промежуточная аттестация: Зачет</p>

		<p>уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
	<i>ИД-2 ПК-3</i>	<p>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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	
	<i>ИД-3 ПК-3</i>	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</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 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>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

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

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

1. Документация на продовольственных рынках.
 2. Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения.
 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
 4. Клеймение мяса и субпродуктов
1. Документация на продовольственных рынках.

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

1. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
2. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов
3. Определение температуры плавления жира.
4. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.

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

1. ВСЭ молока.
2. Экспертиза кисло-молочных продуктов.
3. Требования, предъявляемые к меду.
4. Органолептические и физико-химические показатели натурального Меда
5. Требования, предъявляемые к меду

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

1. ВСЭ рыбы
2. Исследования рыбы на зараженность личинками гельминтов

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тестовые вопросы

Для оценки компетенции ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-3 ИД-1ИД-2 ИД-3.

Вариант задания 1. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?

1. животного происхождения домашнего производства
2. животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства
3. животного и растительного происхождения домашнего производства
4. животного происхождения промышленного производства Правильный ответ: 2

Вариант задания 2. Какой составной компонент натурального цветочного меда кристаллизуется через 1-2 месяца?

1. Глюкоза
2. Фруктоза
3. Декстрины
4. Сахароза Правильный ответ: 1

Вариант задания 3. Мед содержит воды не более 21%. О чем это свидетельствует?

1. Фальсификация меда сахарным сиропом
2. Доброкачественный мед по этому показателю
3. Откаченный мед от незапечатанных сотов
4. Недоброкачественный мед по этому показателю Правильный ответ: 2

Вариант задания 4. Какие физико-химические показатели соответствуют доброкачественному меду?

1. Содержание инвертированных сахаров 82%, массовая доля воды 20%, общая кислотность - 2 нормальных градуса, диастазное число 10 ед. Готе.
2. Содержание инвертированных сахаров 75%, массовая доля воды 21%, общая кислотность - 0,5 нормальных градусов, диастазное число 13,9 ед. Готе.
3. Содержание инвертированных сахаров 81,2%, массовая доля воды 22%, общая кислотность - 1 нормальный градус, диастазное число 8 ед. Готе.

4. Содержание инвертированных сахаров не менее 68%, массовая доля воды 20%, общая кислотность - 4 нормальных градусов, диастазное число 5 ед. Готе.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5. Что такое падевый мед?

1. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами сладких выделений насекомых или медвяной росы
2. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами нектара багульника, горного лавра, черемши
3. Фальсифицированный мед, полученный при переработке пчелами сока моркови, пищевого сахара и воды
4. Фальсифицированный пчелиный мед с пороками вкуса и запаха

Правильный ответ: 1
Вариант задания 6. По каким показателям устанавливают меда, подвергшийся нагреванию?

1. По активности диастазы, по содержанию воды, по органолептическим показателям
2. По кислотности, по диастазному числу, по количеству пыльцевых зерен
3. По органолептическим показателям, по определению диастазного числа, по содержанию инвертных сахаров
4. По обнаружению оксиметилфурфура, и определения диастазного числа

Правильный ответ: 4
Вариант задания 7. Какие свежие съедобные и условно съедобные грибы можно продавать на рынке?

1. Сортированные по видам, цельные, очищенные от грязи, трубчатые пластинчатые грибы обязательно с ножкой
2. Грибы одного размера, очищенные от грязи
3. Только пластинчатые грибы
4. Только трубчатые грибы

Правильный ответ: 1
Вариант задания 8. Какие орехи допускаются к продаже на рынках?

1. Без шелушения от скорлупы, зрелые
2. При наличии справки агрохимлаборатории
3. Шелушенные, рассортированные по видам
4. Рассортированные по видам, зрелые, очищенные от примесей

Правильный ответ: 1
Вариант задания 9. Проба, основанная на том, что перекись водорода, введенная в молоко, под влиянием фермента каталазы расщепляется с образованием воды и молекулярного кислорода:

1. Пероксидазная
2. Каталазная
3. ОМЧ
4. Проба Эрлиха

Правильный ответ: 1
Вариант задания 10. Проба, основанная на изменении реакции молока, (при возникновении мастита, в том числе и субклинического) приобретает щелочную реакцию:

1. Пероксидазная
2. Каталазная
3. Бромтимоловая
4. Проба Эрлиха

Правильный ответ: 3
Вариант задания 11. Проба по определению всего комплекса бактериологических и гигиенических качеств молока

1. Пероксидазная
2. Каталазная
3. Бромтимоловая
4. Резауриновая проба

Правильный ответ: 4

Вариант задания 12. Проба, основанная на фильтровании молока и сравнении количества осадка на фильтре с эталоном

1. Определение механической чистоты молока
2. Католазная
3. Бромтимоловая
4. Резазуриновая проба Правильный ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных из предложенных

Вариант задания 1. Какие грибы относятся к съедобным?

1. подберезовики, опята;
2. лисички, белые грибы;
3. подосиновики, мухоморы;
4. сатанинские грибы, моховики.

Правильный ответ: 1, 2

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Выстройте алгоритм действия при определении массовой доли воды меда с помощью рефрактометра

1. Каплю сиропообразного меда наносят на нижнюю призму рефрактометра
2. Затем смотрят в окуляр, совмещают границу светлого и темного полей с центральной риской окуляра, указывающей на значение индекса рефракции на шкале прибора
3. Опускают поверх нижней призмы рефрактометра верхнюю призму
4. Устанавливают осветительную систему прибора таким образом, чтобы свет проходил через обе призмы и каплю меда

Правильный ответ: 1, 3, 4, 2

Вариант задания 2. Выстройте алгоритм действий при определении нитратов, в растительных продуктах согласно действующих «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков»:

1. Считывают показатели со шкалы прибора
2. Навеску растительного продукта измельчают на терке и помещают в химический стакан и добавляют раствор алюмокалиевых квасцов
3. В полученный экстракт опускают электрод универсального иономера или нитратомера
4. Экстрагируют в течение 15 минут Правильный ответ: 2, 4, 3, 1

Тип заданий: установление соответствия между двумя множествами вариантов ответов

Вариант задания 1. Установите соответствие: между консистенцией меда и характером стекания меда со шпателя

Консистенция Характер стекания меда со шпателя:

- А. Шпатель погружается в мед под давлением;
- Б. На шпателе небольшое количество меда, стекающего мелкими частыми каплями;
- В. На шпателе значительное количество меда, стекающего редкими, вытянутыми каплями

1. Жидкий мед
2. Вязкий мед
3. Мед плотной консистенции

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – В; 3 – А

Вариант задания 2. Установите соответствие: между видом меда и органолептическими показателями

Вид меда Органолептические показатели:

- А. Цвет меда от белого до коричневого. Преобладают светлые тона за исключением гречишного, верескового, каштанового;

Б. Цвет меда от светло-янтарного (хвойных деревьев) до темно-бурого(с лиственных);

В. Вкус меда сладкий, сопутствует кислотность и терпкость, приятный, без посторонних привкусов;

Г. Вкус меда сладкий, менее приятный, иногда с горьковатым привкусом.

1. Падевый мед

2. Цветочный мед

Правильный ответ: 1 – Б, Г; 2 – А, В.

Вариант задания 3. Установите соответствие: между реакциями и реактивами, используемыми для их постановки

Название реакции Название реактива:

А. Резорцин

Б. 1 % раствор крахмала

В. 0,58 %-ный раствор натрия хлорида; Г. Соляная кислота.

1. Диастазное число

2. Определение оксиметилфурфузола

Правильный ответ: 1 – Б, В; 2 – А, Г.

Вариант задания 4. Установите соответствие: между продуктами растительного происхождения и значениями содержания нитратов в них, когда продукция пригодна для реализации без ограничений.

Наименование продукта: Количество нитратов: А. 2000 мг/кг;

Б. 60 мг/кг;

1. Арбуз.

2. Шпинат. В. 250 мг/кг;

3. Яблоко. Г. 1400 мг/кг;

4. Свекла. Д. 380 мг/кг.

5. Картофель.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 - Б; 4 – Г; 5 – В.

Вариант задания 5. Установите соответствие: между происхождением меда и его показателями.

Происхождение меда: Показатели:

1. Натуральный мед. А. запах и привкус старых сот;

2. Мед, Б. диастазное число менее 5 ед. Готе;

фальсифицированный В. кислотность менее 1 н°;

сахарным сиропом. Г. крупнозернистая кристаллизация;

3. Сахарный мед. Д. массовая доля влаги 17%;

Е. примесь пыльцы растений.

Правильный ответ: 1 – Г, Д, Е; 2 – Б; 3 – А, В, Д.

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

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-1:

Задание 1:Исследование мяса и мясных продуктов

Задание 2:Исследование мясного сырья и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-2:

Задание 1:Исследование молока и молочных продуктов

Задание 2:Исследование меда и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-3:

Задание 1:Исследование рыбы и рыбных продуктов

Задание 2:Исследование икры и оформление документов

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)

Для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:

1. Роль ветеринарно-санитарного контроля на рынках.
2. Порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
3. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.
4. Размещение, оборудование и штат лаборатории.
5. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов.
7. Органолептическое исследование.
8. Методика ветеринарного осмотра мороженого мяса и субпродуктов.
9. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченных мясных изделий.
10. ВСЭ колбасных изделий.
11. Методы исследования консервов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров
13. Методы исследования животных жиров.
14. Органолептическое исследование. Химические исследования.
15. ВСЭ молока и молочной продукции
16. Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках.
17. Экспертиза молока и молочных продуктов.
18. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных разных видов.
19. Взятие средней пробы молока и способы ее консервирования.

20. Исследование молока. Содержание жира. Чистота молока. Количество бактерий в молоке. Факторы, влияющие на точность определения. Определение предельной кислотности. Определение кислотности молока. Определение примеси крахмала. Показатели качества кисломолочных продуктов.
21. ВСЭ пчелиного меда
22. Экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.
23. Методы отбора проб меда. Органолептические исследования меда. Лабораторные исследования меда.
24. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел.
25. ВСЭ растительных пищевых продуктов
26. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки.
27. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
28. Экспертиза квашенных, соленых и маринованных овощей.
28. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.
29. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции.
30. Организация и деятельность лабораторий рынков
31. Санитарно-гигиенические требования в лаборатории рынка.
32. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории
33. Организационная работа. Планировка лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
34. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
35. ВСЭ мяса и мясопродуктов.
36. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов.
37. Хранение икорных товаров.
38. Температура и предельные сроки хранения икорных товаров. Температура и предельные сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
39. Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках
40. Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра и туш убойных животных поступающих на рынки.
42. Ветеринарное клеймение мяса 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	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <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-	Самостоятельная	Комплект	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения	+	+	

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.

	графическая работа (РГР)	письменная работа студента, в основе которой лежит 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.	заданий для выполнения расчетно-графической работы	теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений. 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.	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. Студентом 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, 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. «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.			
4.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = $\sqrt{0,59}$</p>	+		
5.	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>	+		
6.	Рабочая тетрадь	Дидактический	Образец	В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных	+	+	

		комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	рабочей тетради	<p>работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на 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. 			
7.	зачет (З),	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные	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>	+	+	+

	теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.		<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.	Раздел 1. Введение							
1.1.	Тема 1.1 Порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Общие положения /Лек/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.	Раздел 2. Порядок проведения экспертизы продуктов животного	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10

	происхождения на продовольственных рынках/практика							
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов /Лек/	ПК-1	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
3.	Раздел 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы /Лаб/	ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.2.	Тема 1.4. ВСЭ молока и молочной продукции /Лаб/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.3.	Тема 1.5. ВСЭ пчелиного меда /Лаб/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.4.	Тема 1.6. ВСЭ растительных пищевых продуктов /Лаб/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.	Раздел 4.Организация и деятельность лабораторий рынков	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.1.	Тема 2.1. Размещение, оборудование и штат лаборатории /Лек/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.2.	Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках /Лаб/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.3.	Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории /Лек	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.4.	Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках /Лаб/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.5.	Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках /Лек/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.6.	Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки /Лаб/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.7.	Хранение икорных товаров /Лек/	ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.8.	Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках /Лек/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
4.9.	Цели и задачи ВСЭ туш и органов /Ср/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
	Зачет		3	100				

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

