

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Т.Т. Тарчоков**



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и
растительного происхождения**

Направление подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **3 (3)**

Семестр **6 (6)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент  Махова И.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор  Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения» формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задачами дисциплины

- изучить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения
- изучить нормативно-правовые акты, обеспечивающие качество и безопасность продуктов растительного и животного происхождения.
- уметь организовывать ветеринарно-санитарный контроль сырья животного и растительного происхождения;
- овладеть навыками ветеринарно-санитарного контроля технологии производства продуктов переработки сырья растительного и животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ИД-1 _{пв-2} Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Уметь использовать

			<p>нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Владеть Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>
ПКУВ – 4	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний передаваемый человеку через продукты убоя и охрану окружающей среды	ИД-3 _{пкув4} определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию	<p>Знать методику определения пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию</p> <p>Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию</p> <p>Владеть способностью проводить и определять пригодность</p>

			(непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию
ПК – 5	Способность проводить контроль выполнения Ветеринарно-санитарных мероприятий	ИД-2 _{ПК5} Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе оббезараживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	<p>Знать и осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе оббезараживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе оббезараживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть Способностью организовать и осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе оббезараживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>
ПК-6	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	ИД-1 _{ПК-6} Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p>Знать и проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого</p>

			<p>мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Владеть методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
ПКУВ - 8	Способность обеспечить ветеринарно-санитарной благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	ИД-2 _{пкув8} производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	<p>Знать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Владеть Способностью</p>

			организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
ПК-14	Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	ИД-1пк ₋₁₄ Проводят контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	<p>Знать и проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Уметь и проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Владеть: современными научными методами и проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки</p>
		ИД-2пк ₋₁₄ Использует методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	<p>Знать: методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его</p>

		<p>ИД-3пк-14</p> <p>Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>переработки</p> <p>Уметь: проводить контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Владеть: методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Знать: морфологию, свойства возбудителей, токсинов, признаки болезни, санитарную оценку продуктов убоя и их использование; своевременные методы исследования по определению качества сырья и продуктов.</p> <p>Уметь: отбирать пробы продуктов для исследований; проводить исследования продуктов с целью установления доброкачественности, используя современные методы; обосновать санитарную оценку по результатам ветсанэкспертизы.</p> <p>Владеть: терминологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом, правилами ветсанэкспертизы, методами отбора проб, органолептическими, микроскопическими, физико-химическими методами определения</p>
--	--	--	--

			качества продуктов, их безопасности использования на пищевые цели
--	--	--	---

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения(**Б1.В.1.05**)» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока I «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	6	6
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,7/60	0,6/24
лекции	15(6)*	4(2)*
Практические занятия	15	6(2)*
Лабораторные работа	15(6)*	6(2)*
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,3/48	2,4/84
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	21	80
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий

(очная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. раб оты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	3*	3	3	4
2.Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	2	2*	2	4
3.Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	2	2*	2	4
4.Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	2*	2	2	3
5.Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	2	2	2	2
6.Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	2	2*	2	2
7. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	2	2	2	2
Итого по дисциплине	15(6)*	15(6)*	15	21

(*)-Занятия проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. раб оты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	0,5	0,5	0,5	8
2.Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	0,5	0,5	0,5	8
3.Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	1*	1	1	10
4.Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	0,5*	1	1	14

5.Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	0,5*	1	1	14
6.Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	0,5	1*	1*	14
7. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	0,5	1*	1*	12
Итого по дисциплине	4(2)*	6(2)*	6(2)*	80

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.» Цели и задачи ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения. Методы ветеринарно-санитарного контроля. Порядок и организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения.	3*	0,5
2	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.» Цели и задачи ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.. Методы ветеринарно-санитарного контроля. Порядок и организация ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов..	2	0,5
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях» Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях животных.	2	1*

	поражениях			
4	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).» Безопасность пищи. Методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах. Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье..Методы определения нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевых продуктах Микотоксины и методы их определения. Методы определения микотоксинов	2*	0,5*
5	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии» ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.	2	0,5*
6	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.» Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.	2	0,5
7	Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.» Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции. Органолептические и микробиологические методы исследования консервированной продукции	2	0,5
		Итого по дисциплине	15(6) *	4(2)*

()*- занятия ,проводимые в интерактивных формах.

4.3.2.Лабораторные работы.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема лабораторных работ	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость (заочно)
1.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	Лаб.раб. 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	3	0,5
2.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	Лаб.раб. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	2*	0,5
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	Лаб.раб. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	2*	1
4.	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	Лаб.раб. 4. Радиометрический и радиохимический контроль растительной продукции	2	1
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	Лаб.раб. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	2	1
6.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	Лаб.раб. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.	2*	1*
7.	7. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	Лаб.раб. 7. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	2	1*

	итога		15(6)*	6(2)*
--	-------	--	--------	-------

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3.3. Практические занятия.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость заочно
1.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	Прак.зан. 1. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	3	0,5
2.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	Прак.зан. 2. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	2	0,5
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	Прак.зан. 3. Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	2	1
4.	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	Прак.зан. 4. Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	2	1
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	Прак.зан. 5. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	2	1
6.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	Прак.зан. 6. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	2*	1*
7.	7. Ветеринарно-санитарный контроль качества	Прак.зан. 7. Ветеринарно-санитарный контроль качества	2	1*

	консервированных продуктов.	консервированных продуктов.		
	итого		15	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 48(84) часа, из них 21(80) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий и лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям.

№№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно)заочно)	Перечень учебно- методическо го обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	4(8)	[1] [3] [4] [5] [6]	Подготовка к сдаче экзамена

2.	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	4(8)	[1] [2] [3] [4] [5] [7]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время экзамена
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	4(10)	[1] [2] [3] [4] [7] [5]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время экзамена
4.	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	3(14)	[1] [2] [3] [8] [10]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время экзамена
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	2(14)	[1] [2] [5] [9]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
6.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	2(14)	[1] [3] [10] [11]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных

				мероприятий и экзамена
7.	Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	2(12)	[1] [7]	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		
	итого	48(84)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	ПК-2; Пк -4;ПК-5,ПК-6,ПК-14	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.	ПК-1; ПК-8,ПК-9,ПК-14	
	Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях	ПК-2; ПК-5,ПК-6,ПК-14	
2	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).	ПК-2; ПК-5,ПК-6,ПК-14	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ
	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии	ПК-2; ПК-5,ПК-6,ПК-14	

			их защита
3	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПК-2; ПК-5,ПК-6,ПК-14	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	7. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.	ПК-2; ПК-5,ПК-6,ПК-14	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических занятий и лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком

качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2 – Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

ПК-4 - Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний передаваемый человеку через продукты убоя и охрану окружающей среды

ПК-5 – Способность проводить контроль выполнения
Ветеринарно-санитарных мероприятий

ПК-6 - Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц

ПК-8- Способность обеспечить ветеринарно-санитарной благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК-14- Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-2, ПК -4;ПК-5, ПК-6,ПК – 8;ПК-14** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательн
------------------------	--	---

		ой программы*
ПК-2	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК – 4	Б1.О.34 Ветеринарная токсикология Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора Б1.В.1.15 Безопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	6
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-5	Б1.В.1.ДВ.01.01 Ветеринарная стандартизация и сертификация Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4

	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-6	Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	5
	Б1.В.1.11 Биотехнология в пищевой промышленности Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.10 Ветеринарная санитария	7
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКУВ-8	Б1.В.1.03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов Б1.В.1.04 технология молока и молочных продуктов Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-14	Б1.В.1.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ 1) Б1.В.1.ДВ.01.01 Ветеринарная стандартизация и сертификация Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ	2
	Б1.В.1.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ 2) Б1.В.1.ДВ.02.01 Химия пищи Б1.В.1.ДВ.02.02 Гигиена питания	3
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	5

	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б3 Государственная итоговая аттестация Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

<p>ИД-1_{ПК-2} Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора(6-этап)</p>	<p>Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Не знает методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Частично знаком с методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения .</p>	<p>Достаточно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>В полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения</p>
	<p>Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на</p>	<p>Не обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения, ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации</p>	<p>Частично обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке</p>	<p>Умеет хорошо проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации</p>	<p>В полной мере может проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения , ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации</p>

	предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	сырья и продуктов животного происхождения	на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения
	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения и ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	Не в полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения. И ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	Способен обеспечить и владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения	Владеет на высоком уровне методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения. И ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения
ИД-2 _{пк5} Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе	Знать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в	Не знает ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабат	Частично ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабаты	Достаточно владеет ветеринарно-санитарным осмотром сырья и продуктов животноводства	Отлично знает ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабаты

обеззаражива ния, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.(6- этап)	мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализиро ванных пунктах разделки мяса	ывающих организациях, боенских организациях, в специализиров анных пунктах разделки мяса	ывающих организациях, боенских организациях, в специализирова нных пунктах разделки мяса	а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализиров анных пунктах разделки мяса	ывающих организациях, боенских организациях, в специализирова нных пунктах разделки мяса
	Уметь производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях	Не умеет производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперераба тывающих организациях, боенских организациях	Частично умеет производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях	Хорошо умеет просчитывать И производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперераба тывающих организациях, боенских организациях	В полной мере может просчитывать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализиров анных пунктах разделки мяса
	Владеть Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализирова нных пунктах разделки мяса	Не владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализиров анных пунктах разделки мяса	Частично владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабаты вающих организациях, боенских организациях, в специализирова нных пунктах разделки мяса	Хорошо владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в специализиров анных пунктах разделки мяса	Отлично владеет навыками и Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабаты вающих организациях, боенских организациях, в специализирова нных пунктах разделки мяса

ИД-1 _{ПК-6} Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности (6-этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности ;	Знает на достаточно высоком уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Не в полной мере умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На достаточно хорошем уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых	Знаком с некоторыми знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых	Достаточно владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления	На высоком уровне владеет - знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления

	целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ИД-1пк ₁₄ Проводят контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Знать и проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Не знает как проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Частично знает как проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Знает на достаточно высоком уровне как проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	На высоком уровне умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки
	Уметь Проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Не умеет Проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Не в полной мере умеет Проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	На достаточно хорошем уровне умеет Проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	На высоком уровне умеет Проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки
ИД-2пк ₁₄ Использует методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Владеть и методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Не владеет знаниями и методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знаком с некоторыми знаниями и методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Достаточно владеет знаниями и методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	На высоком уровне знаниями и методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

ИД-3пк ₁₄ Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки (6-этап)	Владеть и Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Не владеет знаниями контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знаком с некоторыми знаниями и контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Достаточно владеет знаниями контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	На высоком уровне знаниями контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
ИД-3пк ₄ определяет пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию	Знать методику определения пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Уметь определять пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Владеть способность проводить и определять пригодность (непригодно сть) мяса,	Не знает методику определения пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Не умеет определять пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Не владеет способностью проводить и определять пригодность	Частично знает методику определения пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Частично умеет определять пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Частично владеет способностью проводить и определять пригодность (непригодно сть)	Достаточно знает методику определения пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию Достаточно умеет определять пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию На достаточно уровне владеет	На высоком уровне знает методику определения пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию На высоком уровне умеет определять пригодность (непригодно сть) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию На высоком уровне владеет способностью

	продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию	(непригодность) мяса, продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию) мяса, продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию	способностью проводить и определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию	проводить и определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию
ИД-2 _{пк8} производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему	Знать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Не знает производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Частично знает производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию частично	Достаточно знает производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	На высоком уровне знает производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию

у использован ию	ию Уметь производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводс тва в мясоперераб аывающих организациях , боенских организациях , в специализир ованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(уго дий) и организованн ых местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использован ию Владеть Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводс тва в мясоперераб аывающих	у использован ию Не умеет производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводс тва в мясоперераб аывающих организация х, боенских организация х, в специализир ованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(уго дий) и организован ных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшем у использован ию Не владеет Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводст	умеет производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводст ва в мясоперераба ывающих организациях, боенских организациях, в специализиро ванных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угод ий) и организованн ых местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использовани ю Частично владеет Способностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводств а в мясоперерабат ывающих организациях, боенских организациях, в	дальнейшем у использован ию на достаточно м уровне умеет произв одить ветеринарно -санитарный осмотр сырья и продуктов животноводс тва в мясоперераб аывающих организация х, боенских организация х, в специализир ованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(уго дий) и организован ных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшем у использован ию На дастоточном уровне владеет Способностью	использовани ю на высоком уровне умеет производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов животноводс тва в мясоперераба ывающих организациях , боенских организациях , в специализир ованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(уго дий) и организованн ых местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использовани ю На высоком уровне владеет Способ ностью организовать и производить ветеринарно- санитарный осмотр сырья и продуктов
------------------------	---	--	--	--	---

	организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	ва в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	организовать и производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях, боенских организациях, в специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств(угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
--	---	---	--	--	---

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной передаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{пкув-2}, ИД-2_{пкув-5}, ИД-1_{пкув-6}, ИД-1_{пкув-14}, ИД-2_{пкув-14}, ИД-3_{пкув-14} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Тест 1. Экспертиза пищевых продуктов включает:

- a) проведение органолептического исследования образца
- b) знакомство с документацией
- c) осмотр партии продукта
- d) составление акта экспертизы

Тест 2. В каких пищевых продуктах нормируется содержание антибиотиков:

- a) Мясо и мясопродукты;
- b) Молоко и молочные продукты;
- c) Рыба живая, мороженая, печень рыб;
- d) Перечисленное в п.п. а и б;

Тест 3. Экспертиза пищевых продуктов включает:

- a) проведение органолептического исследования образца
- b) знакомство с документацией
- c) осмотр партии продукта
- d) составление акта экспертизы

Тест 4. Биологическая ценность продукта

- a) показатель качества белка – степень утилизации белкового азота организмом
- b) показатель качества жира – степень усвоения жирных кислот
- c) показатель сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
- d) показатель сбалансированности микроэлементов – процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности

Тест 5. Факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства

- a) токсичные элементы, нитрозамины, нитраты
- b) пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки
- c) нитрозамины
- d) нитраты

Тест 6. Растительные продукты являются единственными значимыми природными источниками в питании

- a) крахмала, некрахмальных полисахаридов, витаминов С, Е, биофлавоноидов
- b) белка, НЖК, кальция, железа, селена, витамина В12
- c) В1, В12
- d) витамины группы В

Тест 7. Овощи и фрукты являются важнейшими пищевыми источниками незаменимых нутриентов

- a) аскорбиновой кислоты, β -каротина, биофлавоноидов, пищевых волокон
- b) аминокислот, витаминов А и Е, кальция
- c) аскорбиновой кислоты, кальция, витамина В2, ПНЖК
- d) витамины группы В

Тест 8. Что такое пищевые отходы

- a) Однородная специально изготовлена смесь различных кормовых средств по научно обоснованным рецептам для отдельного вида или группы животных.
- b) Протеиновые и аминокислотные продукты химической и микробиологического синтеза.
- c) Природные и синтетические продукты высокой биологической активности, которые используются в малых количествах и имеют большое значение для организма.
- d) Остатки овощей и фруктов, картофельные, а также остатки кухонь и столовых индивидуального и общественного питания.

Тест 9. В чем биологическая ценность и высокие диетические свойства кормовых культур

- a) Легкоусвояемая форма питательных веществ: протеин высокого качества, легко ферментированные углеводы, незаменимые жирные кислоты, минеральные и БАВ.
- b) Трава содержит гонадотропные и эстрогенные соединения, стимулирующие функции воспроизводства животных.
- c) По биологической ценности протеина и содержанием БАВ сухое вещество зеленых кормов значительно преобладает концентрированные корма.
- d) Играют важную роль в интенсификации животноводства, наращивании производства, улучшении качества и удешевлении животноводческой продукции.

Тест 10. Назовите представителей корнеплодов

- a) Люцерна, клевер, эспарцет, горох, вика, вико-овсяная смесь.
- b) Рапс, редька масличная, рапса озимая, перки, горчица белая, кормовая капуста.
- c) Кормовые и сахарная свекла, турнепс, морковь, кукурузу, картофель, топинамбур.
- d) Тыквы, кабачки, кормовые арбузы.

Тест 11. Чем обусловлена пищевая ценность овощей и фруктов?

- a) Высоким содержанием белков растительного происхождения
- b) Отсутствием приедаемости
- c) Хорошими органолептическими свойствами
- d) Содержанием минеральных веществ

Тест 12. Какой метод используют для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания?

- a) Органолептический
- b) Микроскопический

- c)Биологический
- d)Бактериологический

Тест 13. Какие методы используются для определения изотопов в пищевых продуктах?

- a)Химические
- b)Органолептические
- c)Биологические
- d)Радиометрические

Тест 14. Чем обусловлена биологическая эффективность жиров растительного происхождения?

- a)Содержанием полиненасыщенных жирных кислот
- b)Высокой калорийностью
- c)Хорошими органолептическими свойствами
- d)Высоким содержанием витаминов А и Д

Тест 15. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

- a)определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
- b)определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
- c)определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
- d)определение степени распада мышечной ткани

Тест 16. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

- a)определения внешнего вида и цвета
- b)определения запаха
- c)определения прозрачности и аромата бульона
- d)определения состояния жира и консистенции

Тест 17. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.

- a) показатель качества пищевого белка;
- b) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;
- b) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
- c) показатель качества пищевого белка
- d) состав аминокислот

Тест 18. Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.

- a) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;
- b) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;
- c) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.
- d) свойство пищевого продукта

Тест 19. Что такое безопасность пищевой продукции?

- a) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;
- b) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;
- c) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
- d) показатель, оценивающий уровень ее соответствия

Тест 20. Что такое генетически модифицированные продукты?

- a) продукты, полученные из трансгенных растений;
- b) продукты, полученные из трансгенных животных;
- c) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.
- d) продукты, полученные из трансгенных насекомых

Тест 21. Мясо кролика считают свежим, если вытяжка приобретает:

- a) Желто-оранжевый цвет, остается прозрачной или сильно мутнеет.
- b) Зеленовато-желтый цвет, остается прозрачной или слегка мутнеет.
- c) Интенсивно желтый цвет.
- d) Ярко-красный цвет, выпадение осадка.

Тест 22. Мясо птицы считается не свежим, если содержание летучих жирных кислот:

- a) До 4,5 мг едкого калия.
- b) 9,0 мг едкого калия.
- c) 8,5 мг едкого калия.
- d) Более 9,0 мг едкого калия.

Тест 23. Созревшее мясо, полученное от здоровых животных имеет pH:

- a) От 5,7 до 6,2.
- b) От 5 до 6.

- с) От 6,2 до 7,5.
- д) От 6 до 6,5.

Тест 24. На рынок поступила туша животного с диагнозом «беломышечная болезнь». Ваши действия:

- а) При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушу со всеми органами направляют на техническую утилизацию.
- б) Тушу животного выпускают без изменений.
- с) При незначительном поражении тушу выпускают после зачистки.
- д) Тушу выпускают после проварки.

Тест 25. При обнаружении мастита вымя:

- а) Направляется на техническую утилизацию или уничтожают.
- б) Выпускают без ограничений.
- с) Отправляют на глубокую заморозку.
- д) Подвергают проварке.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1- ый рейтинг контроль

1. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.
2. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях

2- ый рейтинг контроль

1. Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов с целью выявления токсичных элементов (металлосоединений).
2. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях инфекционной этиологии
3. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях инвазионной этиологии

3- ый рейтинг контроль

1. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов.
2. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя нутрий.
3. Ветеринарно-санитарный контроль качества консервированных продуктов.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию экзамен

1. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.
2. Правила и порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях
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.
9. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
11. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
12. 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.).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
14. Дефекты и пороки колбасных изделий.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
16. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
17. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
20. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях.
22. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы.
24. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных.
25. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов
26. Органолептические методы определения качества молока.
27. Физико-химические методы определения качества молока
28. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
29. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
30. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла.
31. Пороки молока и причины их возникновения.
32. Источники микробного обсеменения молока.
33. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
34. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И.С. Витол. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 352 с.
2. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / И. А. Рогов ; рец.: Н. Ф. Герасименко, С. А. Хотимченко. - Новосибирск : Сиб. унив. изд- во, 2007. - 227 с.
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Практикум [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 240 с.
4. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с

5. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 256 с.

Дополнительная:
6. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. [Текст]: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский. - СПб: ГИОРД, 2004. - 280 с.
7. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / И. Г. Серегин, Б. В. Уша - СПб.: Издательство «РАПП», 2008. - 408 с.
8. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения [Текст]: учебное пособие / Б. С. Сенченко. - М.; Ростов'н/Д : Изд. центр МарТ, 2001. - 704 с.
9. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с
10. **Сон, К. Н.** Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария", "Биология", "Технология молока" / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 416 с.
11. **Смирнов, А. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / А. В. Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112 с.

Примечание: При наличии электронных учебников, в обязательном порядке добавить их в список основной и дополнительной литературы.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических занятий и лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям и лабораторным работам студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям (см. методические указания к выполнению практических занятий и лабораторных работ по курсу «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям и лабораторным работам путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;

- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается - экзамен.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm http://korolev.crc.ru/files/elib/d2015_uchebnik_gigiena_pitaniy_2014_goda.pdf
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия и лабораторные работы	Аудитория для проведения лабораторных занятий кабинет кормопроизводства	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет

