

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.
«29» августа 2023г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц,
молока и молочной продукции**

Направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность программы	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Форма обучения	<u>Очная, заочная</u>

Программа разработана:
Животова Т.Ю.

доцент
(должность)

канд. биол. наук
(степень)

_____ (звание)

Рекомендовано к утверждению:

Заседанием кафедры _____ паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии

протокол заседания от 28.08.2023 г №1 и.о. зав. кафедрой

Тамбиев Т.С.

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции» направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК):

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенций:

- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.1);

- осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2);

- организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.3).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы Ветеринарно-санитарная экспертиза, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	<p>ПК-2.1- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.</p> <p>ПК-2.2-осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов</p> <p>ПК-2.3- организывает</p>	<p>Знание нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы,</p> <p>Умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Навык/опыт проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Знание нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Навык/опыт осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.</p>

		обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	цы. Знание нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
--	--	--	--

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Се- местр	Трудо- ем-кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоя- тельная ра- бота, час.	Форма проме- жуточной ат- тестации (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лек- ций, час.	Лабора- торные, час	Практиче- ские, час	Контактная работа на промежу- точную ат- тестацию, час.		
заочная форма обучения 2019							
9	3/108	8	6	6	0,2	87,8	зачет
10	3/108	10	8	8	1,3	80,7	экзамен
очная форма обучения 2020							
6	3/108	18	18	18	0,2	53,8	зачет
7	3/108	28	14	14	1.3	50,7	экзамен
заочная форма обучения 2020							
9	3/108	8	6	6	0.2	87,8	Зачет
10	3/108	10	8	8	1.3	80,7	экзамен
очная форма обучения 2021							
6	3/108	18	18	18	0.2	53,8	зачет
7	3/108	28	14	14	1.3	50,7	экзамен
заочная форма обучения 2021							
9	3/108	8	6	6	0.2	87,8	зачет
10	3/108	10	8	8	1.3	80,7	экзамен
очная форма обучения 2022							
6	3/108	18	18	18	0,2	53,8	зачет
7	3/108	28	14	14	1,3	50,7	экзамен
заочная форма обучения 2022							
9	3/108	4	6	4	0,2	93,8	Зачет
10	3/108	6	6	4	1,3	90,7	экзамен
очная форма обучения 2023							
6	3/108	18	18	18	0,2	53,8	зачет

7	3/108	28	14	14	1,3	50,7	экзамен
заочная форма обучения 2023							
9	3/108	4	6	4	0,2	93,8	Зачет
10	3/108	6	6	4	1,3	90,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Структура дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции» состоит из 4 разделов (тем):

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции»	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции

3.2. Содержание занятий лекционного типа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий.

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения				
			заочная	очная	заочная	очная	заочная
			2019	2020 2021	2020 2021	2022 2023	
1	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Лекция 1. Пищевое значение, классификация и химический состав меда. Лекция 2. Технология и санитарный контроль при получении меда Лекция 3. Свойства меда и их использование в ветеринарно-санитарной экспертизе. Лекция 4. Продукты пчеловодства, их характеристика и назначение. Лекция 5. Технология и санитарный контроль при получении продуктов пчеловодства. Лекция 6. Санитарные требования при транспортировке и хранении меда и продуктов пчеловодства.	6	12	6	12	2
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной про-	Лекция 1. Классификация, пищевое значение и химический состав яиц домашней птицы. Лекция 2. Технология получения и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к яйцам домашней птицы. Лекция 3. Характеристика, техноло-	2	6	2	6	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения				
			заочная	очная	заочная	очная	заочная
			2019	2020 2021	2020 2021	2022 2023	
	дукции	гия получения и санитарные требования при получении. Хранении и транспортировке яичной продукции.					
3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	<p>Лекция 1. Пищевое значение и химический состав молока.</p> <p>Лекция 2. Характеристика молока различных видов животных.</p> <p>Лекция 3. Биологические и химические свойства молока и их использование при переработке молока.</p> <p>Лекция 4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к предприятиям по производству молока..</p> <p>Лекция 4. Основные факторы оказывающие влияние на качество и безопасность молока.</p> <p>Лекция 5. Санитарные требования при получении молока.</p> <p>Лекция 7. Санитарные требования к молочному оборудованию и его обработка.</p> <p>Лекция 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных, способы и режимы обезвреживания молока. Сбор, утилизация и уничтожение молока опасного молока.</p>	6	16	6	16	4
	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции	<p>1. Лекция Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям по переработке молока.</p> <p>2. Лекция. Классификация, характеристика и полезные свойства молочных продуктов.</p> <p>3. Лекция. Классификация характеристика и технология изготовления сыров.</p> <p>4. Лекция. Классификация характеристика и технология изготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>5. Лекция. Классификация характеристика и технология изготовления сливок и сметаны.</p> <p>6. Лекция. Классификация характеристика и технология изготовления сливочного масла</p>	4	12	4	12	2
	Итого		18	46	18	46	10

3.3. Содержание практических занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий.

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	очная	заочная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	
1	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	<p>Практические занятие № 1 Характеристика основных медоносов и процесса получения меда</p> <p>Практическое занятие №2 Нормативная документация при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда</p> <p>Практическое занятие №3 Случаи, требующие дополнительного исследования меда и используемые ГОСТы</p> <p>Практическое занятие № 4 Правила доставки и отбор средней пробы меда.</p> <p>Практическое занятие № 5 Нормативная документация при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов пчеловодства</p> <p>Практическое занятие № 6 Правила доставки и отбор продукции пчеловодства</p> <p>Лабораторное занятие №1-2 Определение органолептических показателей и физико-химических показателей монофлорных медов (ГОСТ). <i>Элементы практической подготовки</i> *: отработка техники определения органолептических показателей и физико-химических показателей монофлорных медов (ГОСТ).</p> <p>Лабораторное занятие №3 Определение частоты встречаемости пыльцевых зерен, сахара, гидрооксиметилфурфурала и электропроводности меда (ГОСТ).</p> <p>Лабораторное занятие №4 Определение падевого меда (ГОСТ)</p>	0,5	2	2	0,5
			0,5	2	2	0,5
			1	2	2	1
			1	2	2	1
			1	2	2	1
			2	4	4	2
			0,5	2	2	0,5
			0,5	2	2	0,5
			1	2	2	1
			1	2	2	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	очная	заочная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	
		<p>Лабораторное занятие №5 Определение фальсификации меда (ГОСТ)</p> <p>Лабораторное занятие №6 Определение доброкачественности продуктов пчеловодства (воск, пыльца, прополис, пчелиный яд, маточное молоко, пчелиный подмор).</p>				
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции	<p>Практическое занятие № 1 Требования нормативной документации к пищевым куриным яйцам.</p> <p>Практическое занятие № 2 Требование нормативной документации к перепелиным, индюшиным, цесариным, страусиным яйцам</p> <p>Практическое занятие № 3 Требование нормативной документации к яичной продукции (порошок, меланж).</p> <p>Лабораторное занятие № 1 Экспертиза куриных яиц (органолептические исследования, овоскопия и дополнительные методы исследования).</p> <p>Элементы практической подготовки*: отработка техники проведения экспертизы куриных яиц (органолептические исследования, овоскопия и дополнительные методы исследования).</p> <p>Лабораторное занятие № 2 Экспертиза перепелиных, индюшиных, цесариных, страусиных яиц (органолептические исследования, овоскопия и дополнительные методы исследования)</p> <p>Лабораторное занятие № 3 Экспертиза яичной продукции (порошок, меланж). Органолептические и физико-химические исследования.</p>	1	2	2	1
			1	2	2	1
			1	2	2	1
			1	2	2	1
			1	2	2	1
			1	2	2	1
3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Практическое занятие №1 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).</p> <p>Практическое занятие №2</p>	0,5	2	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	очная	заочная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	
молока	<p>Требования действующего ГОСТ к заготовляемому молоку.</p> <p>Практическое занятие №3 Ветеринарно-санитарный контроль при получении молока в фермерских хозяйствах и в животноводческих комплексах</p> <p><i>Элементы практической подготовки*</i>: отработка техники проведения ветеринарно-санитарного контроля при получении молока в фермерских хозяйствах и в животноводческих комплексах.</p> <p>Практическое занятие №4 Санитарная обработка и ветеринарно-санитарный контроль молочного оборудования</p> <p>Практическое занятие №5 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на продовольственных рынках.</p> <p>Лабораторное занятие №1 Экспертиза молока (отбор проб, консервирование, определение органолептических показателей, плотности, микроскопия жировых шариков, определение количества жира и сухих веществ молока).</p> <p>Лабораторное занятие №2 Экспертиза молока (определение кислотности и термоустойчивости молока).</p> <p>Лабораторное занятие №3 Экспертиза молока (определение механической загрязненности и общей бактериальной обсемененности молока).</p> <p>Лабораторное занятие №4 Экспертиза молока (определение белка, соматических клеток и обнаружение различных примесей в молоке).</p> <p>Лабораторное занятие №5 Экспертиза молока (определение остаточных количеств ингибирующих веществ, исследование молока на качество пастеризации, мастит и бруцеллез, примесь крови, кетоновые тела и стафилококковый токсин).</p>	0,5	2	2	0,5	
		1	2	2	1	
		1	2	2	1	
		1	2	2	1	
		1	2	2	1	
		0,5	2	2	0,5	
		0,5	2	2	0,5	
		1	2	2	1	
		1	2	2	1	
		1	2	2	1	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	очная	заочная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	
4	Раздел.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции	Практическое занятие №1 Молочнокислые бактерии их свойства и использование Практическое занятие №2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов на продовольственных рынках Лабораторное №1 Экспертиза молочных продуктов (органолептические исследования, определение титруемой кислотности, содержания жира, влаги, выявление фальсификации). Лабораторное №2 Экспертиза молочных продуктов (Экспертиза сливочного масла).	1 1 1 1	2 2 2 2	2 2 2	0,5 0,5 1 1
Итого: практических		14	32	32	12	
Итого : лабораторных		14	32	32	12	

**Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.*

3.4 Содержание самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы.

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	заочная	очная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	2022 2023
1	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Экспертиза меда и продуктов пчеловодства Нормативные документы, химический состав, классификация, правила доставки и отбор проб. методы исследований на доброкачественность, определение падевого меда и определение фальсификации меда и продуктов пчеловодства.Использование новейших приборов и методик в дополнительных методах исследований меда и продуктов пчеловодства	49,9	24.5	49,9	25,5
2	Раздел 2.	Нормативная документация. Характери-				18

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения			
			заочная	очная	заочная	очная
			2019 2020 2021	2020 2021	2022 2023	2022 2023
	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции.	стика пищевой ценности составных частей яйца. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Строение яйца. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Определение свежести яиц (органолептика, овоскопия и люминесцентный анализ и другие дополнительные методы исследования). Дезинфекция яиц. Использование новейших приборов и методик в основных и дополнительных методах исследований яиц домашней птицы.	45	18		
3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям получения и переработки молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока. Требования ГОСТ и Технического регламента к заготавливаемому молоку. Отбор проб. Консервирование. Органолептическое исследование. Определение плотности, жира, сухих веществ, СОМО. Определение кислотности, термостойчивости, белка, механической загрязненности, бактериальной обсемененности, соматических клеток и различных примесей в молоке. Исследование молока на качество пастеризации, мастит и бруцеллез. Использование новейших приборов и методик в дополнительных методах исследований молока.	48,9	32	36	32
	Раздел.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции	Санитарные требования к предприятиям по переработке молока. Нормативная документация на молочную продукцию, Технология изготовления молочных продуктов, виды заквасок. Методы исследований молочной продукции на доброкачественность и фальсификацию.	25	30	42	30
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,5	1,5	1,5	1,5
	Итого		170	106	186	106

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции» обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.:М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.:М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529

<p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции</p>	<p>Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/305255</p>
	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.).</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>
	<p>Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/322529</p>

<p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</p>	<p>Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/305255</p> <p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>
	<p>Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/322529</p>
<p>Раздел 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции</p>	<p>Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/305255</p>

	<p>происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p> <p>https://e.lanbook.com/book/322529</p> <p>https://e.lanbook.com/book/143135</p> <p>https://e.lanbook.com/book/174285</p>
--	--	---

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-2/ ПК-2.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы,	проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
ПК-2/ ПК-2.2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.2- осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	нормативную документацию, определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
ПК-2/ ПК-2.3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.3- организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов,	нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	птицы.		

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК-2.1)	Фрагментарные знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
II этап Уметь проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда,	Фрагментарное умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молоч-	В целом успешное, но не систематическое умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лаборатор-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и	Успешное и систематическое умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные ис-

молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК-2.1)	ных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие умений	ные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	следования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап Владеть навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК-2.1)	Фрагментарное владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
I этап Знать нормативную документацию, определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	Фрагментные знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации/ Отсутствие знаний.	Неполные знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации.	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации	Сформированные и систематические знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации
II этап Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	Фрагментарное умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап Владеть навыками и опытом осу-	Фрагментарное владение навыками и опытом осу-	В целом успешное, но не систематическое владение	В целом успешное, но сопровождающееся отдель-	Успешное и систематическое владение навы-

<p>ощущать санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)</p>	<p>ощущать санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие опыта</p>	<p>навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ными ошибками владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>
<p>I этап Знать нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК- 2.3)</p>	<p>Фрагментные знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Сформированные и систематические знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>
<p>II этап Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК- 2.3)</p>	<p>Фрагментарное умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие умения</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Успешное и систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>
<p>III этап Владеть навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.3)</p>	<p>Фрагментарное владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие навыка и опыта</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Успешное и систематическое владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы</p>

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ВОПРОСЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЭКЗАМЕН

№ билета	Содержание вопроса	компетенции
1.	Нормативная документация при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда и пчеловодческой продукции	ПК-2/ ПК-2.1 ПК-2.2. ПК- 2.3.
2.	Классификация и виды медов.	
3.	Химический состав меда	
4.	Свойства меда	
5.	Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.	
6.	Правила доставки и отбор проб меда.	
7.	Методы определения и санитарная оценка падевого меда	
8.	Методы определения фальсификации меда	
9.	Использование приборов при экспертизе меда	
10.	Использование новейших методик при экспертизе меда	
11.	Технология получения меда	
12.	Требования к транспортировке и хранению меда.	
13.	Утилизация и уничтожение не качественного меда	
14.	Методы определения видовой принадлежности меда.	ПК-2/ ПК-2.1 ПК-2.2. ПК- 2.3.
15.	Общая характеристика продуктов пчеловодства.	
16.	Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства..	
17.	Характеристика и экспертиза цветочной пыльцы.	
18.	Характеристика и экспертиза перги.	
19.	Характеристика и экспертиза прополиса.	
20.	Характеристика и экспертиза маточного молока.	
21.	Характеристика и экспертиза пчелиного яда.	
22.	Характеристика и экспертиза пчелиного воска	
23.	Характеристика и экспертиза пчелиного подмора.	
24.	Требование к таре, используемой для меда	
25.	Процесс получения меда из нектара цветов и других сладких выделений.	
26.	Условия и процесс кристаллизации меда.	
27.	Маркировка меда.	
28.	Определение показателей меда при возникновении разногласии в его качестве.	
29.	Органолептические и лабораторные методы исследования меда.	
30.	Причины токсичности меда и методы определения.	
31.	Классификация и пищевое значение яиц домашней птицы.	
32.	Строение яиц домашней птицы.	
33.	Требования действующего ГОСТ к куриным яйцам.	
34.	Требования действующего ГОСТ к перепелиным, индюшиным, цесариным и страусиным яйцам.	
35.	Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы	
36.	Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.	
37.	Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.	

38.	Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными	
39.	Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.	
40.	Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы	
41.	Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.	
42.	Экспертиза яиц домашней птицы в условиях продовольственного рынка.	
43.	Характеристика и технология получения яичного порошка и меланжа.	
44.	Нормативная документация при ветеринарно-санитарной экспертизе яичной продукции.	
45.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичного порошка и меланжа.	
46.	Нормативная документация при ветеринарно-санитарной экспертизе молока.	
47.	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям получения молока	
48.	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке молока	
49.	Пищевое значение и химический состав молока коров	
50.	Пищевое значение и химический состав молока различных видов животных.	
51.	Санитарные требования к условиям получения молока.	
52.	Подготовка коров к ручному доению.	
53.	Подборка и подготовка коров к машинному доению	ПК-2/ ПК-2.1 ПК-2.2. ПК- 2.3
54.	Технология и контроль получения молока.	
55.	Санитарные требования к доильному оборудованию.	
56.	Санитарная обработка доильного оборудования	
57.	Первичная обработка и контроль качества молока.	
58.	Требования действующего ГОСТ к заготавливаемому молоку.	
59.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.	
60.	Методы определения санитарного качества молока.	
61.	Методы определения пищевой ценности молока.	
62.	Порядок отбора проб и органолептическое исследование молока	
63.	Виды фальсификации молока и методы ее выявления.	
64.	Определение качества пастеризации молока.	
65.	Обнаружение в молоке ингибирующих веществ	
66.	Пороки молока и методы их обнаружения.	
67.	Нормативная документация на молочную продукцию.	
68.	Технология изготовления и экспертиза простокваши, кефира, ряженки.	
69.	Технология получения и экспертиза сливок и сметаны.	
70.	Технология получения и экспертиза сливочного масла.	
71.	Классификация, пищевая ценность и химический состав сыров.	
72.	Технология получения и экспертиза сыров.	
73.	Методы определения бактериальной обсемененности молока и молочных продуктов.	
74.	Экспертиза молока, полученного от больных животных	
75.	Исследование молока на мастит , бруцеллез, примесь крови, кетоновые тела и стафилококковый токсин.	
76.	Исследование молочных продуктов на выявление фальсификации.	
78.	Способы денатурации и уничтожения молока	

79	Молочные бактерии, их характеристика и использование.	
80	Определение белка и соматических клеток в молоке	
81	Определение кислотности и термоустойчивости молока	

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ ФГБОУ ВО Донской ГАУ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочных продуктов
 Факультет ветеринарной медицины Уровень высшего образования бакалавриат Направление
 подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза 4 Курс Семестр
 7

1. Методы утилизации и уничтожения не качественного меда.
2. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
3. Пищевое значение и химический состав молока различных видов животных

Экзаменатор _____

Утверждены на заседании кафедры _____
 протокол № _____

Зав. кафедрой _____

Задания для подготовки к экзамену

ПК-2/ПК-2.1

Знать нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
2. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям получения молока.

Уметь проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Методы определения падевого меда.
2. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
3. Пороки молока и методы их обнаружения.

Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Методы определения санитарная оценка падевого меда.
2. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными
3. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.

ПК-2/ ПК- 2.2

Знать нормативную документацию,

определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы

1. Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
3. Нормативная документация на молочную продукцию.

Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Методы определения фальсификации меда .
2. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.
3. Экспертиза молока, полученного от больных животных.

Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Определение показателей меда при возникновении разногласий в его качестве.
2. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
3. Методы определения бактериальной обсемененности молока и молочных продуктов.

ПК-2/ ПК- 2.3

Знать нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Причины токсичности меда и методы определения.
2. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.

Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Использование новейших методик при экспертизе меда
2. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
3. Способы денатурации и уничтожения молока

Владеть навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Утилизация и уничтожение не качественного меда.
2. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
3. Экспертиза молока, полученного от больных животных.

ВОПРОСЫ. ВЫНОСИМЫЕ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ

1. Классификация и виды медов.
2. Химический состав меда
3. Свойства меда
4. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
5. Правила доставки и отбор проб меда.
6. Методы определения и санитарная оценка падевого меда
7. Методы определения фальсификации меда
8. Использование приборов при экспертизе меда
9. Использование новейших методик при экспертизе меда
10. Технология получения меда
11. Требования к транспортировке и хранению меда.
12. Утилизация и уничтожение не качественного меда
13. Методы определения видовой принадлежности меда.
14. Общая характеристика продуктов пчеловодства.
15. Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
16. Характеристика и экспертиза цветочной пыльцы.
17. Характеристика и экспертиза перги.
18. Характеристика и экспертиза прополиса.
19. Характеристика и экспертиза маточного молока.
20. Характеристика и экспертиза пчелиного яда.
21. Характеристика и экспертиза пчелиного воска
22. Характеристика и экспертиза пчелиного подмора.
23. Требования к таре, используемой для меда

24. Процесс получения меда из нектара цветов и других сладких выделений.
25. Условия и процесс кристаллизации меда.
26. Маркировка меда.
27. Определение показателей меда при возникновении разногласий в его качестве.
28. Органолептические и лабораторные методы исследования меда.
29. Причины токсичности меда и методы определения.
30. Классификация и пищевое значение яиц домашней птицы.
31. Строение яиц домашней птицы.
32. Требования действующего ГОСТ к куриным яйцам.
33. Требования действующего ГОСТ к перепелиным, индюшиным, цесариным и страусиным яйцам.
34. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы
35. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
36. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
37. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными
38. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
39. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
40. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

<i>ПК-2Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</i>
<i>ПК-2.1Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов</i>
<p>Задания закрытого типа:</p> <p>1.Как представлен жир в молоке?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. в виде соединений с белками 2. в виде соединений с углеводами 3. в виде жировых шариков в водной среде 4. в виде жировых шариков окруженных белковой оболочкой <p>Правильный ответ :4</p> <p>2.Как продлить бактерицидную фазу молока?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.путем снижения температуры 2. путем пастеризации 3. путем кипячения 4. путем добавления ингибиторов <p>Правильный ответ:1</p> <p>3.Какие факторы не окажут влияние на ухудшение санитарного качества молока?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. удаление первых струек молока 2.загрязнение фильтрующего материала 3. мастит 4. редкая сменяемость воды при обмывании вымени <p>Правильный ответ:1</p> <p>4.Как отбирают пробы сотового меда?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 10x10 см 2.в нижней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 10x10 см

3.в нижней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 15x15 см

4.в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 5x5 см

Правильный ответ :4

5.Температура и время хранения сырого молока до переработки?

1. 4 ± 2 °C не более 48 ч

2. 6 ± 2 °C не более 36 ч

3. 6 ± 2 °C не более 48 ч

4. 4 ± 2 °C не более 36 ч

Правильный ответ :4

Задания открытого типа

1. Основной документ, отражающий требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок называется _____

Ответ: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

2. При заготовке и реализации на рынках сырого коровьего молока его жирность должна быть не менее _____

Ответ: 2,8%.

3. Составные части молока, за исключением воды обозначаются термином ____

Ответ: сухой молочный остаток.

4. В молоке различают кислотность титруемую и _____

Ответ: активную.

5. титруемая кислотность молока выражается в ____

Ответ: градусах Тернера.

6. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется со по следующим показателям:

консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°C), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность ($\text{кг}/\text{м}^3$), _____

Ответ: кислотность (°T);

7. Цвет натурального коровьего молока должен быть от _____

Ответ: белого до светло-кремового.

8. После дойки молоко от коров должно быть очищено и охлаждено не позднее двух часов до температуры _____

Ответ: 4 ± 2 °C.

9. Кисломолочные продукты получают путем внесения в нормализованное и пастеризованное молоко _____

Ответ: бактериальных заквасок.

10. Молоко, полученное от коров, реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков туберкулеза, обезвреживают кипячением в течение времени не менее _____

Ответ: пяти минут.

11. От химического состава, ботанического происхождения и условий хранения мёда зависит скорость ...

Ответ: кристаллизации

12. Активное пенообразование на поверхности или в объеме меда, газовыделение, наличие специфического запаха и привкуса являются признаками _____

Правильный ответ :брожения меда

13. Овоскопия яиц дает возможность установить мелкие трещины, состояние белка и желтка, величину пуги (воздушная камера) и ...

Ответ: наличие пороков

14. Санитарная оценка молока проводится по данным органолептических, физико-химических и _____.

Ответ: бактериологических исследований

15. Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми культурами пмолочнокислых бактерий с добавлением молочных дрожжей, называются _____.

Ответ: кисломолочными продуктами

ПК-2.2 Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1. Основные методы исследования яиц домашней птицы

1. овоскопия и проба варкой
2. овоскопия и бак. исследование
3. люминесцентный и органолептический
4. органолептический и овоскопия

Правильный ответ: 4

2. С какой кислотностью допускают к реализации молоко на продовольственном рынке?

1. до 18 °Т
2. до 19 °Т
3. до 20 °Т
4. до 21 °Т

Правильный ответ : 3

Как используют молоко из не пораженных долей при маститах?

1. употребляют в пищу
2. после кипячения на корм животных
3. уничтожают
4. употребляют в пищу после пастеризации

Правильный ответ: 2

3. Показатель, определяющий биологическую ценность молока

1. массовая доля молочного сахара
2. массовая доля белка
3. массовая доля жира
4. массовая доля воды

Правильный ответ: 2

4. С какой периодичностью исследуют молоко, поступающее из хозяйств, на антибиотики при приемке на молочных предприятиях?

1. в каждой партии
2. не реже одного раза в 10 дней
3. не реже одного раза в 15 дней
4. не реже одного раза в месяц

Правильный ответ: 2

5. Какие показатели определяют пищевую ценность молока?

1. кислотность
2. отсутствие фальсификации
3. содержание жира, белка и углеводов
4. отсутствие посторонних привкусов

Правильный ответ: 3

Задания открытого типа:

1. Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4 ± 2) °С с учетом времени транспортирования, но не более _____

Правильный ответ: 36 часов.

2. Молоко, полученное на фермах от коров и содержащее значительное количество кетонных тел необходимо _____

Правильный ответ: пастеризовать.

3. Сметану получают сквашиванием нормализованных пастеризованных сливок чистыми культурами _____

Правильный ответ: молочнокислых стрептококков.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов в основном включает исследования органолептические и _____

- Правильный ответ: лабораторные.*
5. При лабораторном исследовании кисломолочных продуктов ведущим показателем является _____
- Правильный ответ: кислотность.*
6. По технологии производства сыры подразделяются на твёрдые, мягкие, рассольные и _____
- Правильный ответ: переработанные (плавленые).*
7. Сыр получают из молока методом свертывания белков с использованием кисломолочных бактерий и _____
- Ответ: ферментов.*
8. Молоко, полученное от коров больных сибирской язвой, подвергается _____
- Правильный ответ: уничтожению.*
9. Заготавливаемое сырое молоко должно иметь плотность не менее _____
- Правильный ответ: 1027 кг/м³.*
10. Яйца непромышленного изготовления исследуются по следующим органолептическим показателям: состояние скорлупы, запах, плотность и цвет белка, состояние и положение желтка, состояние воздушной камеры яиц и ее _____
- Ответ: высота.*
11. Запрещается использовать на пищевые цели молоко, полученное от коров в последние 5 суток перед запуском и первые _____
- Правильный ответ: 7 суток после отела*
12. Мед, выработанный медоносными пчелами из нектара цветков растений - _____
- Правильный ответ: цветочный мёд*
13. Проба, взятая одновременно из определенной части нештучной продукции (пробы из бочки, фляги, емкости и т.д.) _____
- Правильный ответ: точечная проба*
14. Натуральный мед по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный (монофлерный или полифлерный), падевый и _____
- Правильный ответ: смешанный*
15. В свежем яйце желточная оболочка эластичная, упругая, желток сохраняет _____.
- Ответ: выпуклую форму*

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий теку-

щего контроля.

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля
по дисциплине**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)		Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная	
				Очная форма	Заочная форма		
1. Санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	март	ноябрь
2. Экспертиза яиц и яичных продуктов	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	апрель	декабрь
3. Разделы 1 - 2	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Устный опрос	апрель	декабрь
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Устный опрос	сентябрь	март
5. Санитарная экспертиза молочных продуктов	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Устный опрос	ноябрь	март
6. Разделы 3-4	ПК-2	ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Устный опрос	декабрь	апрель

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	полно.	
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : элек-	https://e.lanbook.com/book/174285

<p>тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
<p>Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/143135</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 RUS OEM OLP NL;
 Windows 8.1;
 Adobe acrobat reader;
 Google Chrome;
 Unreal Commander;
 Zoom;
 Skype;
 Dr.Web;
 7-zip;
 YandexBrowser;
 Лаборатория ММИС «Планы».

Перечень профессиональных баз данных

1. Справочно-правовая система ГАРАНТ
2. Справочно-правовая система Консультант плюс
3. Федеральная служба государственной статистики

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутренних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loir LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещения для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 360 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), шкафы (5), вешалка (1), доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутренних органов (16), раковина (1), микроскоп цифровой «LevenhukMEDD10TLCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loir LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).</p> <p>Windows 10 RUSOEMOLPNL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OfficeStandard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p style="text-align: right;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>