

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 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность программы Ветеринарно-санитарная экспертиза
Форма обучения Очная, заочная

Программа разработана:

Животова Т.Ю.
(ФИО)

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. каф. 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 направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-2.1. – Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.

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

ПК-2.3. – Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность 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	ПК-2.1. – Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание</i> правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. <i>Умение</i> осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. <i>Навык/ опыт деятельности</i> проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
		ПК-2.2. – Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	<i>Знание</i> порядка осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов. <i>Умение</i> осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов. <i>Навык/ опыт деятельности</i> проведения санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
		ПК-2.3. – Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание</i> порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов. <i>Умение</i> организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов. <i>Навык/ опыт деятельности</i> организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.

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

Курс/ семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лабор. занятий, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора							
4/Л	2/72	6	6	6	0,2	53,8	зачет
5/З	3/108	8	6	6	1,3	86,7	экзамен
очная форма обучения 2020 год набора							
3/5	2/72	18	18	18	0,2	17,8	зачет
4/6	3/108	18	18	18	1,3	52,7	экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора							
4/Л	2/72	6	6	6	0,2	53,8	зачет
5/З	3/108	8	6	6	1,3	86,7	экзамен
очная форма обучения 2021 год набора							
3/5	2/72	18	18	18	0,2	17,8	зачет
4/6	3/108	18	18	18	1,3	52,7	экзамен
заочная форма обучения 2021 год набора							
4/Л	2/72	6	6	6	0,2	53,8	зачет
5/З	3/108	8	6	6	1,3	86,7	экзамен
очная форма обучения 2022 год набора							
очная форма обучения 2023 год набора							
3/5	2/72	18	18	18	0,2	17,8	зачет

4/6	3/108	18	18	18	1,3	52,7	экзамен
заочная форма обучения 2022 год набора							
заочная форма обучения 2023 год набора							
4/Л	2/72	4	6	4	0,2	57,8	зачет
5/3	3/108	4	6	6	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 состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины		
Раздел 1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов»	Раздел 2 «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов»	Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов»
Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов»	Раздел 5 «Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов»	Раздел 6 «Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов»
Раздел 7 «Общие сведения о кормах и кормовых добавках»	Раздел 8 «Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок»	Раздел 9 «Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок»
Раздел 10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов»	Раздел 11 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов»	Раздел 12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств»
Раздел 13 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза»	Раздел 14 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов»	Раздел 15 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных»
Раздел 16 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб»	Раздел 17 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц»	Раздел 18 «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок»
Раздел 19 «Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию»	Раздел 20 «Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных»	Раздел 21 «Сертификации кормов и кормовых добавок»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с

указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов						
			за-очная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная
			2019	2020	2021		2022 2023		
5/Л семестр									
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	1. Общие сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе растительных пищевых продуктов. 2. Порядок проведения экспертизы.	1	2	1	2	1	2	0,5
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	1. Болезни и вредители корнеклубнеплодов и овощей	1	4	1	4	1	4	0,5
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов»	1. Виды консервирования пищевых продуктов 2. Способы консервирования растительных продуктов и их особенности	1	4	1	4	1	4	0,5
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов	1. Характеристика различных видов растительных масел. 2. Технологии выработки растительных масел. 3. Химический состав и питательная ценность растительных масел	1	2	1	2	1	2	0,5
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	1. Химический состав и питательная ценность грибов 2. Продукты переработки грибов 3. Классификация способов переработки грибов 4. Распространенные грибы, съедобные, несъедобные и ядовитые	1	4	1	4	1	4	1
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов	1. Характеристика различных видов зерновых продуктов. 2. Технологические особенности выработки зерновых продуктов.	1	2	1	2	1	2	1
Итого за семестр			6	18	6	18	6	18	4
6/З семестр									
7.	Раздел 1	3. Классификация и крат-	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2

№ п/ п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов						
			за- оч- ная	оч- ная	заоч- ная	очная	заочная	очная	заоч- ная
			2019	2020		2021		2022 2023	
	«Общие сведения о кормах и кормовых добавках»	кая характеристика кормов и кормовых добавок. <i>Визуализация</i>							
8.	Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов»	4. Ветеринарно-санитарные требования к производству грубых и сочных кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
9.	Раздел 5 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов»	1. Краткая характеристика и классификация зерновых и комбинированных кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
10.		2. Причины порчи зерна. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
11.	Раздел 6 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств»	1. Краткая характеристика и классификация кормов из отходов технических производств. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
12.	Раздел 7 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза»	1. Краткая характеристика кормов микробиологического синтеза. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
13.	Раздел 8 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов»	1. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке биологических отходов. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
14.		2. Краткая ветеринарно-санитарная характеристика СЖК. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
15.	Раздел 9 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов	1. Порядок обезвреживания мясных кормов для плотоядных животных. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
16.	для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных»	2. Ветеринарно-санитарные требования к кормам для плотоядных пушных зверей. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
17.		3. Ветеринарно-	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2

№ п/ п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов						
			за- оч- ная	оч- ная	заоч- ная	очная	заочная	очная	заоч- ная
			2019	2020		2021		2022 2023	
		санитарные нормы каче- ства комбикормов для плотоядных пушных зве- рей. <i>Визуализация</i>							
18.	Раздел 10 «Ветеринарно- санитарная экспертиза и	1. Общая характеристика прудовых рыбных хо- зяйств. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
19.	оценка качества кормов для прудовых рыб»	2. Основные показатели добро-качественности кормов для прудовых рыб. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
20.	Раздел 11 «Ветеринарно- санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточ- ных декоративных птиц»	1. Классификация и крат- кая характеристика кормов для птиц. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
21.	Раздел 12 «Ветеринарно- санитарная экспертиза кормовых добавок»	1. Общие сведения о кор- мовых добавках. <i>Визуали- зация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
22.	Раздел 13 «Ветеринарно- санитарные требования при хранении и подго- товке кормов к скармли- ванию»	1. Предельно допустимые уровни различных вред- ных веществ в кормах и кормовых добавках. <i>Визу- ализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
23.		2. Ветеринарно- санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для животных и птицы. <i>Визуа- лизация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2
24.		3. Порядок обезврежива- ния и использования не- кондиционных кормов для животных и птицы. <i>Визуа- лизация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
25.		4. Ветеринарно- санитарные требования при утилизации и уничто- жении токсичных кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
26.		5. Ветеринарно- санитарные требования к	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов						
			заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	
			2019	2020		2021		2022 2023	
		складам и хранилищам различных кормов. <i>Визуализация</i>							
27.	Раздел 15 «Сертификации кормов и кормовых добавок»	1. Общие требования при сертификации кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
28.		2. Порядок проведения сертификации кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	1	0,5	1	0,5	1	0,2
29.		3. Основные документы по сертификации кормов. <i>Визуализация</i>	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2	0,2
Итого за семестр			8	18	8	18	8	18	4
Всего за год			14	36	14	36	14	36	8

3.3 Содержание лабораторных и практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Вид инновационных форм занятий.</i>	Вид текущего контроля	Количество часов						
				заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	
				2019	2020		2021		2022 2023	
5/Л семестр										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	Практическое занятие № 1 Отбор проб и санитарная оценка растительных пищевых продуктов	Вопрос на контрольной работе	2	2	2	2	2	2	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	Практическое занятие № 2 Экспертиза и санитарная оценка свежих корнеклубнеплодов	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	1
		Лабораторное занятие № 3 Экспертиза и сани-	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5

		тарная оценка свежих овощей Элементы практической подготовки: отработка техники проведения экспертизы и санитарной оценки свежих овощей								
		Практическое занятие № 4 Экспертиза и санитарная оценка свежей зелени	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 5 Экспертиза и санитарная оценка свежих фруктов Элементы практической подготовки: отработка техники проведения экспертизы и санитарной оценки свежих фруктов	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 6 Экспертиза и санитарная оценка свежих ягод	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	Практическое занятие № 7 Экспертиза и санитарная оценка сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 8 Экспертиза и санитарная оценка квашеных, солёных, маринованных овощей, фруктов и ягод	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Практическое занятие № 9 Экспертиза и санитарная оценка замороженных растительных продуктов	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 10 Экспертиза и санитарная оценка растительных консервов	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
4	Ветеринарно-	Лабораторное заня-	Защита	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5

	санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов	тие № 11 Экспертиза и санитарная оценка растительных масел Элементы практической подготовки: отработка техники проведения экспертизы и санитарной оценки растительных консервантов	лабораторной работы.							
		Практическое занятие № 12 Экспертиза и санитарная оценка семян подсолнуха, тыквы и орехов	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	Практическое занятие № 13 Идентификация съедобных и ядовитых грибов.	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	1
		Практическое занятие № 14 Экспертиза и санитарная оценка свежих грибов.	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	1
		Лабораторное занятие № 15 Экспертиза и санитарная оценка сушеных, соленых, отварных, и маринованных грибов.	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 16 Экспертиза и санитарная оценка грибных консервов.	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов	Практическое занятие № 17 Санитарная экспертиза зернобобовых культур	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 18 Санитарная экспертиза зерновых и бобовых продуктов	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
Итого за семестр				12	36	12	36	12	36	12
6/3 семестр										

1	Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок	Практическое занятие № 1 Нормативная документация в области экспертизы кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных.	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	1
2	Общие сведения о кормах и кормовых добавках	Практическое занятие № 2 Структура и оборудование лаборатории контроля кормов. Порядок отбора проб кормов и кормовых добавок для лабораторных исследований.	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	1
3	Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Лабораторное занятие № 3 Определение кормовой ценности и переваримости кормов. Определение безвредности и токсичности кормов. Методы зооанализа.	Вопрос на контрольной работе	1	2	1	2	1	2	0,5
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов	Практическое занятие №4 Экспертиза и оценка качества грубых кормов.	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 5 Определение доброкачественности и санитарная оценка сочных кормов.	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов	Лабораторное занятие № 6 Ветсанэкспертиза и оценка качества зерновых кормов.	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
		Лабораторное занятие № 7 Ветсанэкспертиза сырьевых компонентов и готовых комбикормов.	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов	Лабораторное занятие № 8 Ветсанэкспертиза и оценка качества кор-	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5

	из отходов технических производств	мов из отходов молочных и масличного производства.								
		Лабораторное занятие № 9 Ветсанэкспертиза и оценка качества кормов из отходов сахарного, крахмального и бродильного производства.	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза	Практическое занятие № 10 Ветсанэкспертиза и оценка качества кормов микробного происхождения.	Опрос	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов	Лабораторное занятие № 11 Методы лабораторного исследования сухих животных кормов.	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных	Практическое занятие № 12 Ветсанэкспертиза сухих и консервированных промышленных кормов для непродуктивных животных.	Защита лабораторной работы.	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб	Лабораторное занятие № 13 Ветсанэкспертиза и оценка кормов для прудовых рыб. Методы лабораторных исследований кормов для прудовых рыб.	Контрольная работа	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц	Практическое занятие № 14 Экспертиза минеральных подкормок, растительных, животных и готовых промышленных кормов для птиц.	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок	Практическое занятие № 15 Отбор проб и методы испытания кормовых добавок.	Вопрос на контрольной работе	0,5	2	0,5	2	0,5	2	0,5

		Практическое занятие № 16 Изучение основных нормативных документов по производству и контролю кормов.	Контрольная работа	1	2	1	2	1	2	0,5
13	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию	Практическое занятие № 17 Ветеринарно-санитарные требования при хранении кормов и подготовке их к скармливанию.	Защита лабораторной работы.	1	2	1	2	1	2	0,5
14	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных	Лабораторное занятие № 18 Лабораторный контроль воды.	Опрос	1	2	1	2	1	2	0,5
Итого за семестр				12	36	12	36	12	36	10
Всего за год				24	72	24	72	24	72	22

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов				
			заочная	очная	заочная	очная	заочная
			2019	2020 2021	2022 2023		
<i>5/Л семестр</i>							
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	10	2	10	2	10
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	8	4	8	4	8
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	8	4	8	4	8
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	8	2	8	2	8

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			заочная	очная	заочная	очная	заочная	
			2019	2020 2021		2022 2023		
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	8	4	8	4	8	
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	1,8	7,8	1,8	7,8	1,8	7,8
7.	Разделы 1-6	Подготовка к зачету	-	4	-	4	-	4
6/3 семестр								
1.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	1	4	1	4	1	4
2.	Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	6	2	6	2	6
3.	Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	4	2	4	2	4
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2,7	9,8	2,7	9,8	2,7	9,8
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	2	4	2	4	2	4
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	8	2	8	2	8
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	1	4	1	4	1	4
8.	Ветеринарно-	Закрепление	2	4	2	4	2	4

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			заочная	очная	заочная	очная	заочная	
			2019	2020 2021		2022 2023		
	санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов	пройденного материала. Написание реферата						
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	1	4	1	4	1	4
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	1	4	1	4	1	4
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	1	4	1	4	1	4
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	8	2	8	2	8
13.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	6	2	6	2	6
14.	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	4	2	4	2	4
15.	Сертификации кормов и кормовых добавок	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	4	2	4	2	4
16.	Разделы 1-13	Подготовка к экзамену	27	9	27	9	27	9
17.	Контактные часы на промежуточную аттестацию		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Всего		72	142	72	142	72	150

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов»	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134464</p> <p>https://e.lanbook.com/book/69877</p>
Раздел 2 «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов»	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134464</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93380</p>
Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов»	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения:</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134464</p>

	07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 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.	https://e.lanbook.com/book/211973
Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов»	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134464
Раздел 5 «Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов»	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134464
Раздел 6 «Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов»	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.	https://e.lanbook.com/book/211973
Раздел 7 «Общие сведения о кормах и кормовых добавках»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211142
Раздел 8 «Нормативно-правовая база ве-	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. —	https://e.lanbook.com/book/211142

<p>теринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок»</p>	<p>Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан; под ред. 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: 19.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/305255</p>
<p>Раздел 9 «Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей).</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 11 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 13 «Ветеринарно-</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняков-</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>

санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза»	ский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 14 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211142
Раздел 15 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211142
Раздел 16 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211142
Раздел 17 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.).	https://e.lanbook.com/book/211142
Раздел 18 «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок»	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.).	https://e.lanbook.com/book/211142

<p>Раздел 19 «Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 20 «Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>
<p>Раздел 21 «Сертификации кормов и кормовых добавок»</p>	<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.).</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211142</p>

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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	Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.	проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
ПК-2/ ПК-2.2		Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	порядок осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.	осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.	проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.
ПК-2/ ПК-2.3		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.	организации проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.

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 шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

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»
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарные знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов / Отсутствие знаний	Неполные знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Сформированные и систематические знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
II этап Уметь осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарное умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.
III этап Владеть навыками проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарное применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
I этап Знать порядок осуществления	Фрагментарные знания порядка осуществления	Неполные знания порядка осуществления	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные и систематические знания

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
санитарной оценки продукции растениеводства и кормов. (ПК-2 / ПК-2.2)	санитарной оценки продукции растениеводства и кормов / Отсутствие знаний	санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.	знания порядка осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.	порядка осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.
II этап Уметь осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов. (ПК-2 / ПК-2.2)	Фрагментарное умение осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое умение осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.
III этап Владеть навыками проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов. (ПК-2 / ПК-2.2)	Фрагментарное применение навыков проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое применение навыков проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.
I этап Знать порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.3)	Фрагментарные знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов / Отсутствие знаний	Неполные знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.	Сформированные и систематические знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.
II этап Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.3)	Фрагментарное умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.
III этап Владеть навыками организации проведения обезвреживания, утилизации и уни-	Фрагментарное применение навыков организации проведения обезвреживания, утилиза-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации проведе-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации проведе-	Успешное и систематическое применение навыков организации проведения обезвреживания,

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
чтожения продукции растениеводства и кормов в. (ПК-2/ПК-2.3)	ции и уничтожения продукции растениеводства и кормов / Отсутствие навыков	ния обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.	ния обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.	утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Принципы оценки качества кормов.
2. Нормативные документы в области безопасности кормов и кормовых добавок.
3. Химический состав и питательность комбикормов.
4. Требования к показателям свежести зерна
5. Перечислите ассортимент вырабатываемых круп
6. Какие основные болезни поражают плоды и овощи
7. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей
8. Какое сырье используют для производства крахмала
9. Назовите основные виды растительных масел
10. Виды грибов и их пищевая ценность
11. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур
12. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, предназначенных для производства муки
13. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товарной классификации

Задания для подготовки к экзамену

ПК-2/ПК-2.1

I этап

Знать правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.

1. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сена.
2. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований искусственно высушенных кормов.
3. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований кормов получаемых при переработке молока.
4. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сенажа.
5. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований грибов.

6. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований зерновых продуктов.
7. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований овощей и фруктов.
8. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований ягод и зелени.
9. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований консервированных продуктов.
10. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований растительных масел.

II этап

Уметь осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.

1. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сена.
2. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования искусственно высушенных кормов.
3. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования кормов получаемых при переработке молока.
4. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сенажа.
5. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования грибов.
6. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования зерновых продуктов.
7. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования овощей и фруктов.
8. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования консервированных продуктов.
9. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования растительных масел.

III этап

Навык (Опыт деятельности) проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.

1. Проведите отбор проб, идентификацию и экспертизу кормовой свеклы.
2. Проведите отбор проб, идентификацию и экспертизу фуражной пшеницы.
3. Определите наличие металломагнитной примеси в комбикорме.
4. Определите суммарную радиоактивность тыквы.
5. Проведите идентификацию и экспертизу кормовых дрожжей.
6. Проведите идентификацию и экспертизу люцернового сена.
7. Проведите лабораторное исследование сухих животных кормов.
8. Проведите лабораторного исследования дерти ячменной
9. Определить способы фальсификации молока.
10. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
11. Определить режимы и способы хранения зерновых масс
12. Определить качество мясных консервов.
13. Определить основные дефекты рыбных консервов.
14. Определить требования к качеству и хранению молочных консервов

ПК-2 / ПК-2.2

I этап

Знать порядок осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.

1. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сена.
2. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки искусственно высушенных кормов.
3. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки кормов получаемых при переработке молока.
4. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сенажа.
5. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки грибов.
6. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки зерновых продуктов.
7. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки овощей и фруктов.
8. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки ягод и зелени.
9. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки консервированных продуктов.
10. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки растительных масел.

II этап

Уметь осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов.

1. Проведение санитарной оценки фруктов.
2. Как проводят санитарную оценку сена.
3. Как проводят санитарную оценку искусственно высушенных кормов.
4. Как проводят санитарную оценку кормов получаемых при переработке молока.
5. Как проводят санитарную оценку сенажа.
6. Как проводят санитарную оценку грибов.
7. Как проводят санитарную оценку зерновых продуктов.
8. Как проводят санитарную оценку овощей и фруктов.
9. Как проводят санитарную оценку ягод и зелени
10. Как проводят санитарную оценку консервированных продуктов.
11. Как проводят санитарную оценку растительных масел.

III этап

Навык (*Опыт деятельности*) проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов.

1. Определить показатели безопасности овощных солений.
2. Определить виды фальсификации овощных солений.
3. Определить какие показатели качества учитывают при экспертизе зелени и корнеклубнеплодов.
4. Определить ассортимент плодоовощных консервов.
5. Овощные консервы: характеристика, оценка качества и дефекты.
6. Расшифруйте маркировку и определите сроки хранения консервированных овощей, фруктов и ягод.
7. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
8. Определить режимы и способы хранения зерновых масс.
9. Определить качество мясных консервов.

ПК-2/ПК-2.3

I этап

Знать порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.

1. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения растительных масел.
2. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения грибов.

3. Расскажите порядок организации обезвреживание сена.
4. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
5. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения кормов получаемых при переработке молока.
6. Расскажите порядок организации обезвреживание сенажа.
7. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения зерновых продуктов.
8. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения овощей и фруктов.
9. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения ягод и зелени
10. Расскажите порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.

II этап

Уметь осуществлять организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.

1. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения зерновых продуктов.
2. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения грибов.
3. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
4. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения кормов получаемых при переработке молока.
5. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения овощей и фруктов.
6. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения ягод и зелени
7. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.
8. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения растительных масел.
9. Как организуют обезвреживание сенажа.
10. Как организуют обезвреживание сена.

III этап

Навык (Опыт деятельности) организации проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции растениеводства и кормов.

1. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения зерновых продуктов.
2. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения грибов.
3. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
4. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения кормов получаемых при переработке молока.
5. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения овощей и фруктов.
6. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения ягод и зелени
7. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.
8. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения растительных масел.
9. Организовать обезвреживание сенажа.
10. Организовать обезвреживание сена.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сена.
2. Как проводят санитарную оценку фруктов.

3. Задача к билету

1. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 201__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

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

<p>ПК-2 Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>
<p><i>ПК-2.1 Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов</i></p>
<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня..</p> <p>а) кольцевая гниль б) черная гниль г) фузариоз д) черная ножка</p> <p><i>Правильный ответ: а</i></p> <p>2. Группа кормов, отличающаяся большим содержанием кальция с своим составе:</p> <p>а) грубые б) концентрированные в) сочные г) водянистые</p> <p><i>Правильный ответ : а</i></p> <p>3. Группа сочных кормов</p> <p>а) зеленый корм, силос, сенаж, корнеклубнеплоды и др. б) зерновые злаковые и зернобобовые в) отруби, жмыхи, шроты, мезга, барда, пивная дробина и др. г) сено, солома, мякина</p> <p><i>Правильный ответ: а</i></p> <p>4. Корма с высоким содержанием энергии:</p> <p>а) сочные б) грубые в) концентраты г) животного происхождения</p> <p><i>Правильный ответ: в</i></p> <p>5. На верхушке и боковой части моркови обнаружили темные пятна покрытые налетом, резко ограниченные от здоровой ткани, округленные и как бы вдавленные в здоровую ткань</p> <p>а) черная гниль б) белая гниль в) бурая гниль г) серая гниль</p> <p><i>Правильный ответ: а</i></p> <p><i>Задания открытого типа</i></p> <p>1. Продукты растительного или животного происхождения, а также минеральные вещества, которые используют для кормления сельскохозяйственных животных называют _____</p> <p><i>Правильный ответ : кормами</i></p> <p>2. Ценность кормов зависит, прежде всего, от содержания в них _____</p>

Правильный ответ : питательных веществ

3. Консервированный зеленый корм, полученный в результате сушки с последующим досушиванием методом вентилирования _____

Ответ: Сено

4. Свекольная ботва относится к кормам

Правильный ответ: Зеленым

5. Консервированный корм, полученный из зеленых измельченных растений за счет создания в свежем растительном сырье условий, способствующих быстрому размножению молочнокислых бактерий, которые сбраживают сахара зеленого корма и молочную кислоту _____

Правильный ответ: силос

6. Один из основных способов консервирования кормов, основанный на молочнокислом брожении (ацидоанабиоз) в анаэробных условиях это _____ кормов

Правильный ответ: Силосование

7. Грубый корм, получаемый из злаковых и бобовых культур после обмолота зерна, отличающийся высоким содержанием клетчатки (30-36%) и очень низким уровнем протеина (3,7-6,1%) - _____

Правильный ответ: Солома

8. Консервированный корм, приготовленный из зеленой травы, провяленной до влажности 50...55%, и законсервированный в герметичных емкостях...

Ответ: Сенаж

9. Растения, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях или корнях называются _____

Правильный ответ : корнеклубнеплоды

10. Образование густой слизистой массы грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха, обнаруживаемой на разрезе клубня картофеля вызывает _____

Правильный ответ: мокрая гниль

11. На разрезе клубней картофеля обнаруживают сероватые или бурые пятна, идущие от периферии к центру, затем на пораженных клубнях появляется мокрая или сухая гниль. Грибковое заболевание клубней картофеля _____

Правильный ответ : фитофтора

12. Смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира - _____

Правильный ответ: масло растительное

13. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции - _____

Правильный ответ : не допускается

14. Продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем называется _____

Правильный ответ : шрот

15. Семена и плоды масличных растений, маслосодержащие отходы эфиромасличного и консервного производств, используемые для промышленного извлечения пищевых и технических растительных масел являются _____

Правильный ответ: Масличное сырье

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

Задания закрытого типа:

1. Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей на содержание фитопримесей проводят

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ: В

2.. К органолептическим показателям растениеводческой продукции относят:

А) внешний вид

Б) цвет

В) консистенцию

Г) запах

Правильный ответ: А, Б, В, Г

3. Какой из перечисленных пороков клубней картофеля допускается ?

А) мокрая гниль

Б) пораженные паршой, на площади не более 1/4 поверхности клубня

В) фитофтороз

Правильный ответ: Б

4. Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей на зараженность вредителями проводят

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ: А

5. Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей на содержание минеральных примесей (песка)

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. Органолептические показатели растительных масел: вкус, запах, прозрачность _____

Правильный ответ: цвет

2. Определение запаха, цвета и прозрачности производят при температуре растительного масла около ____°С

Правильный ответ: 20

3. _____ методом исследования растительных продуктов определяют внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей), повреждения и болезни растений, а также вкусовые качества

Правильный ответ: органолептическим

4. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну _____ пробу.

Правильный ответ: среднюю

5. Корнеклубнеплоды и овощи пораженные болезнями _____

Правильный ответ: не допускают

6. Лабораторное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей проводят при сомнении в их доброкачественности, для чего определяют процентное содержание рассола, общую кислотность рассола (маринада) и процентное содержание в нем _____

Правильный ответ: поваренной соли

7. Для определения запаха растительного масла часть образца или пробы подогревают до ____°С и размазывают тонким слоем на стеклянной пластинке или предметном стекле.

Правильный ответ: 45-50

8. При сомнении в доброкачественности или подозрении на фальсификацию растительных масел проводят лабораторные исследования, при которых определяют _____ число, ставят реакции на перекиси и альдегиды и используют методы установления фальсификаций растительных масел

Правильный ответ: кислотное

9. Определение _____ зерна проводят путем высушивания навески размолотого зерна в сушильном шкафу при температуре 130°C в течение 40 мин.

Правильный ответ : влажности

10 Органолептические показатели кормов : внешний вид корма, цвет, запах, структуру,

Правильный ответ:загрязненность

11. Качественные показатели на различные корма отражаются в соответствующих _____

Правильный ответ:ГОСТах

12. Корма растительного происхождения подразделяют на следующие группы: сочные , грубые _____, кормовые продукты перерабатывающих предприятий .

Правильный ответ: , концентрированные

13. Все корма делятся по происхождению на три большие группы: растительные, животные и _____ (комбикорма и добавки).

Правильный ответ: смешанные

14. Оценка качества сена определяется на основании _____ показателей и лабораторных исследований.

Правильный ответ: органолептических

15. Процесс очистки растительных масел от нежелательных групп липидов и примесей называется _____

Правильный ответ : рафинация

ПК-2 Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

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

Задания закрытого типа:

1. Ветеринарные правила перемещения, переработки и утилизации биологических отходов утверждены в

А) 2000 году

Б) 2020 году

В) 1990 году

Г) не утверждены

Правильный ответ: Б

2. В случае ввоза зараженной продукции или без карантинного сертификата, она подлежит

А) задержанию, изъятию, передаче на техническую переработку,

обеззараживанию, возврату или уничтожению за счет владельца груза

Б) свободной реализации

В) помещается на хранение

Правильный ответ: А

3. Обязательной утилизации подлежат следующие зерновые культуры:

А) утратившие свойства под воздействием климатических условий или в результате неправомерного длительного хранения

Б) зараженные грибковой или бактериальной инфекцией

В) продукция с истекшим сроком годности

Правильный ответ : А, Б, В

4. Уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств в целях снижения негативного воздействия отходов на здоровье человека и окружающую среду -

А) обезвреживание отходов

Б) обеззараживание отходов

В) переработка отходов

Правильный ответ: А

5. Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду:

А) захоронение отходов

Б) использование отходов для производства товаров

В) уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств

Г) складирование отходов в специализированных объектах

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Метод исследования растительных продуктов - определяют внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнений, вредных примесей, повреждения и болезни растений, а также вкусовые качества называется _____

Правильный ответ: органолептическим

4. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну _____ пробу.

Правильный ответ: среднюю

5. К реализации _____ овощи гнилые, заплесневелые

Правильный ответ: не допускают

6. Лабораторное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей проводят при сомнении в их доброкачественности, для чего определяют процентное содержание рассола, общую кислотность рассола (маринада) и процентное содержание в нем _____

Правильный ответ: поваренной соли

7. Растения, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях или корнях называются _____

Правильный ответ: корнеплоды клубнеплоды

8. Образование густой слизистой массы грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха, обнаруживаемой на разрезе клубня картофеля вызывает _____ гниль

Правильный ответ: мокрая

9. На разрезе клубней картофеля обнаруживают сероватые или бурые пятна, идущие от периферии к центру, затем на пораженных клубнях появляется мокрая или сухая гниль это грибковое заболевание клубней картофеля _____

Правильный ответ: фитофтора

10. Смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира - _____

Правильный ответ: масло растительное

11. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции - _____

Правильный ответ: не допускается

12. Продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем называется _____

Правильный ответ: шрот

13. Клубни картофеля имеют свойство зеленеть при хранении на свету, что является индикатором повышенного содержания _____

Правильный ответ: соланина

Правильный ответ: Масличное сырье

14. При установлении соответствия меда показателям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" принимается решение о направлении мёда в реализацию _____

Правильный ответ: без ограничений

15. При установлении несоответствия перги ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" принимается решение о направлении перги на- ____
 Правильный ответ: утилизацию

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 текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикаторы достижения компетенций	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	сентябрь
Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	сентябрь
Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	октябрь
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолну-	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	ноябрь

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикаторы достижения компетенций	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
ха, тыквы и орехов					
Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	декабрь
Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов	ПК-2;	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	декабрь
Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	март
Общие сведения о кормах и кормовых добавках	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	март
Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	март
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	март
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	март
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	апрель
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	апрель
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	апрель
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка каче-	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	апрель

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикаторы достижения компетенций	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
ства кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных					
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	май
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	май
Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	май
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	контрольная работа	июнь
Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных	ПК-2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3	I этап, II этап, III этап	опрос	июнь

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, основанные 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 слу-

чае 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 полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
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.	Проблема раскрыта не полно-	Проблема раскрыта. Проведен	Проблема раскрыта полностью. Прове-

	Отсутствуют выводы.	стью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	ден 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.
- 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 экзамена

Действие	Сроки очная 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 УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Основная литература	Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134464 (дата обращения:	https://e.lanbook.com/book/134464

	07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.).	
2.	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.	https://e.lanbook.com/book/211973
3.	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
4.	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380
5.	Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211142 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211142
№ п/п	Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан; под ред. 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: 19.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255

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 практико-ориентированными 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 5.4 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).

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов» является:

1. Работа с нормативно-правовой литературой. С этой целью студент под руководством преподавателя должен научиться пользоваться справочными правовыми системами, прежде всего «Консультант Плюс».

2. Работа с научной литературой. Является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям, зачету и экзамену.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в ЭБС «Лань» (www.e.lanbook.com); Университетская библиотека ONLINE (<http://biblioclub.ru>); в научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/>), в электронной Библиотеке диссертаций и авторефератов России (<http://www.dslib.net/>).

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 различ-

ных 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 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 Microsoft VolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Сво-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>бодно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobreader 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 LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser 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 ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; YandexBrowser 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 LesserGeneralPublicLicense</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>