

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.  
«26» марта 2024 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения

---

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность программы Ветеринарная санитария  
Форма обучения очная, заочная

#### Программа разработана:

Федоров Н.М. \_\_\_\_\_  
ФИО (подпись)      доцент (должность)      канд. ветеринар. наук (степень)      доцент (звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии  
протокол заседания от 24.01.2024 № 10 зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Тамбиев Т.С.  
(подпись)

п. Персиановский, 2024 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:

### Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

### Индикаторы достижения компетенции:

- анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6.1);

- анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии (ОПК-6.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария 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
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	<i>Знание:</i> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. <i>Умение:</i> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. <i>Навык/опыт деятельности:</i> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.
		ОПК-6.2 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии.	<i>Знание:</i> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. <i>Умение:</i> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. <i>Навык/опыт деятельности:</i> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии.

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

семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятель- ная работа, час.	Форма промежу- точной аттеста- ции (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2022 год набора</b>						
2	3/108		16	0,2	91,8	зачет
<b>очная форма обучения 2023 год набора</b>						
2	3/108		28	0,2	79,8	зачет
<b>заочная форма обучения 2023 год набора</b>						
2	3/108		16	0,2	91,8	зачет
<b>очная форма обучения 2024 год набора</b>						
2	3/108		28	0,2	79,8	зачет
<b>заочная форма обучения 2024 год набора</b>						
2	3/108		16	0,2	91,8	зачет

**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):

<b>Структура дисциплины</b>		
Раздел 1 «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	Раздел 2 «Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов животного происхождения»	Раздел 3 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий: не предусмотрены.

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
				2022		2023		2024
				заочная	очная	заочная	очная	заочная
1	Раздел 1. «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	Практическое занятие 1. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, информационная, комплексная.	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 2. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов идентификации.</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
2	Раздел 2. «Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов животного происхождения»	Практическое занятие 4. Виды и способы фальсификации мяса сельскохозяйственных животных и птиц.	Контрольная работа / Устный опрос	1	1	1	1	1
		Практическое занятие 5. Приемы идентификации мяса промысловых животных, пернатой дичи и способов их добычи	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	1	1	1	1
		Практическое занятие 6. Виды и способы фальсификации мясных продуктов. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации мясных продуктов</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 7. Наиболее фальсифицируемые виды рыбных товаров и приемы их идентификации. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации рыбных товаров</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	2	2	2	2	2
		Практическое занятие 8. Наиболее фальсифицируемые виды яичных товаров и приемы их идентификации. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации яичных товаров</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
				2022		2023		2024
				заочная	очная	заочная	очная	заочная
		Практическое занятие 9. Средства и методы обнаружения фальсификации молока. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации молока</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 10. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 11. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации масла коровьего	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 12. Наиболее фальсифицируемые виды пищевых жиров животного происхождения и приемы их идентификации. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации жиров животного происхождения.</i>	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
3	<b>Раздел 3.</b> «Идентификация и обнаружение фальсификации растительного продуктов происхождения»	Практическое занятие 13. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации жиров растительного происхождения. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации жиров растительного происхождения</i>	Контрольная работа / Устный опрос	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 14. Идентификация и фальсификация зерно-мучных товаров.	Вопрос на контрольной работе / устном опросе	1	2	1	2	1
		Практическое занятие 15. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации меда. <i>Элементы практической подготовки: отработка приемов выявления фальсификации меда.</i>	Контрольная работа / Устный опрос	1	2	1	2	1
		<b>Итого</b>		<b>16</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>16</b>

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

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, 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/форма обучения				
			2022	2023		2024	
			заочная	очная	заочная	очная	заочная
1	<b>Раздел 1.</b> «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	40	30	40	30	40
2	<b>Раздел 2.</b> «Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения»	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	20	18	20	18	20
3	<b>Раздел 3</b> «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения»	Подготовка к практическим занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации	31,8	31,8	31,8	31,8	31,8
Контактная работа на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>Итого</b>			<b>92</b>	<b>80</b>	<b>92</b>	<b>80</b>	<b>92</b>

#### 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 «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a>
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>

<b>№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы</b>	<b>Наименование учебно-методических материалов</b>	<b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>
Раздел 2. «Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения»	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a>
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>
Раздел 3 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения»	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a>
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>



## 5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
<b>(ОПК 6 / ОПК-6.1)</b>	способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
<b>(ОПК 6 / ОПК-6.2)</b>	способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней заразной этиологии.	методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

### 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: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.



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

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>не зачтено</b>	<b>зачтено</b>		
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)</p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. (ОПК-6 / ОПК-6.1)</p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии /<b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. (ОПК-6 / ОПК-6.1)</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>		
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. (ОПК-6 / ОПК-6.2)</p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> методов выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. (ОПК-6 / ОПК-6.2)</p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии/<b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. (ОПК-6 / ОПК-6.2)</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии / <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</p>

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

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

#### **Вопросы для проведения текущего контроля (устный опрос, контрольная работа):**

1. Цели и задачи идентификации товаров.
2. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, комплексная.
3. Структура идентификации.
4. Классификация методов идентификации и оценки соответствия.
5. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
6. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика.
7. Общие условия проведения органолептической оценки.
8. Методы определения органолептических показателей: виды, краткая характеристика, преимущества и недостатки.
9. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях.
10. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
11. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.
12. Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов.
13. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.
14. Жиродержащие кондитерские изделия.
15. Фруктово-ягодные кондитерские изделия кондитерские изделия.
16. Мучные кондитерские изделия.
17. Кондитерские товары крахмал и крахмалопродукты сахар и сахарозаменители пчелиный мед.
18. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда.
19. Зерномучные товары зерно крупа мука макаронные изделия хлеб и хлебобулочные изделия.
20. Плоды овощи продукты переработки плодов и овощей грибы.

#### **Задания для подготовки к зачету**

##### **ОПК-6 / ОПК-6.1**

**Знать методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии**

Вопрос 1. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Вопрос 2. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.

Вопрос 3. Принципы идентификации.

**Уметь идентифицировать сырье и продукты животного и растительного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии**

Типовое задание 1. Провести идентификацию партии диетических куриных яиц.

Типовое задание 2. Провести идентификацию партии охлажденного молока.

Типовое задание 3. Провести идентификацию партии мёда.

Типовое задание 4. Укажите какой объём молока отбирают для анализа из каждой фляги в условиях рынка:

- 1000 мл;
- 500 мл;
- 250 мл;
- 150 мл.

- Типовое задание 5. Может ли один и тот же образец давать положительную реакцию на пероксидазу и отрицательную на фосфатазу:
- нет;
  - может;
  - может если примесь сырого молока 1 %;
  - может если примесь сырого молока 2 %;
  - может если примесь сырого молока 3 %.

**Навык и (или) опыт деятельности идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии**

Типовое задание 1. Опишите методику проведения органолептического метода идентификации.

Типовое задание 2. Опишите методику проведения измерительного метода идентификации.

Типовое задание 3. Опишите методику обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанную на качественных химических реакциях.

### ОПК-6 / ОПК-6.2

**Знать методы выявления и идентификации сырья и продуктов животного происхождения, оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии**

Вопрос 1. Нормативные и технические документы для целей идентификации.

Вопрос 2. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров.

Вопрос 3. Средства идентификации.

**Уметь идентифицировать сырье и продукты животного происхождения, анализировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии**

Типовое задание 1. Провести идентификацию партии мороженой рыбы в транспортной упаковке.

Типовое задание 2. Провести идентификацию охлажденного мяса (баранины) в тушах.

Типовое задание 3. Мясо каких продуктивных животных подвергается обязательному исследованию на трихинеллез?

- свинина и оленина;
- конина и свинина;
- нутрятина и крольчатина;
- свинина и нутрятина.

Типовое задание 4. Как поступают с мясом при обнаружении одной личинки трихинелл?

- проваривают;
- направляют в скотомогильник;
- уничтожают сжиганием;
- используют на вареные колбасы.

**Навык и (или) опыт деятельности идентификации сырья и продуктов животного происхождения, анализа оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии**

Типовое задание 1. Опишите приемы идентификации мяса промысловых животных.

Типовое задание 2. Опишите приемы идентификации мяса пернатой дичи.

Типовое задание 3. Опишите признаки и опасности квалиметрической фальсификации мяса.

Типовое задание 4. Опишите признаки и опасности комплексной фальсификации рыбных продуктов.

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

**ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии**

**ОПК-6.1 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии**

<p><i>Идентификация сы- рья и продуктов животного и рас- тительного проис- хождения</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Выберите заболевания, при которых патологические изменения локализу- ются в лимфоузлах:</b> а) туберкулез, актиномикоз; б) эхинококкоз; в) гиподерматоз; г) гастроэнтерит. <i>Правильный ответ: а.</i></p> <p><b>2. Из числа условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в молоке наиболее часто обнаруживают:</b> а) синегнойную палочку, клостридии; б) микоплазмы, риккетсии; в) кишечную палочку; г) стафилококков, стрептококков. <i>Правильный ответ: в, г.</i></p> <p><b>3. В молоко при его получении микроорганизмы попадают из (с):</b> а) почвы; б) воздуха; в) тела животного; г) посуды и аппаратуры. <i>Правильный ответ: б, в, г.</i></p> <p><b>4. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса боль- ных животных в реакции на пероксидазу:</b> 1) внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2% раствора бензидина; 2) добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода; 3) оценка цвет смеси; 4) приготовление вытяжки из мяса. <i>Правильный ответ: 4, 1, 2, 3.</i></p> <p><b>5. Фазы изменения микрофлоры сырого молока происходят в следующей по- следовательности:</b> 1) бактерицидная; 2) дрожжей; 3) молочнокислых бактерий; 4) плесени; 5) смешанной микрофлоры. <i>Правильный ответ: 1, 5, 3, 2, 4.</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p> <p><b>1. Ветеринарное свидетельство (форма №1) выдается при перевозке</b> _____. <i>Правильный ответ: живых животных, птицы, рыбы, пчел.</i></p> <p><b>2. По ветеринарно-санитарному состоянию железнодорожные вагоны и пла- вательные суда делят на категории _____.</b> <i>Правильный ответ: первая, вторая, третья.</i></p> <p><b>3. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболе- вания животных проводят _____.</b></p>
---	---

	<p><i>Правильный ответ: на санитарной бойне.</i></p> <p><b>4. На санитарную бойню направляются животные, которые имеют _____.</b> <i>Правильный ответ: воспалительные процессы.</i></p> <p><b>5. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо _____.</b> <i>Правильный ответ: сомнительной свежести.</i></p> <p><b>6. При проведении органолептической оценки мяса _____ обращают внимание на запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира.</b> <i>Правильный ответ: на свежесть.</i></p> <p><b>7. В _____ мясе при бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа.</b> <i>Правильный ответ: свежем.</i></p> <p><b>8. Для _____ животных характерно наличие гипостазов.</b> <i>Правильный ответ: погибших.</i></p> <p><b>9. При генерализованной форме туберкулеза туши _____.</b> <i>Правильный ответ: направляют на утилизацию.</i></p> <p><b>10. Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани) предполагает _____.</b> <i>Правильный ответ: утилизацию продуктов убоя (кроме шкур).</i></p> <p><b>11. В случае выявления в туши сальмонелл мясо _____ или перерабатывают на мясные хлеба или консервы.</b> <i>Правильный ответ: проваривают.</i></p> <p><b>12. Носовая перегородка у лошадей исследуется для диагностики _____.</b> <i>Правильный ответ: сапа.</i></p> <p><b>13. _____ – это порок яиц, характеризующийся повреждением скорлупы и оболочки под скорлупой с течью, но при сохранении желтка.</b> <i>Правильный ответ: тек.</i></p> <p><b>14. Определение концентрации водородных ионов проводят колориметрическим или _____ методом (более точный).</b> <i>Правильный ответ: потенциометрическим.</i></p> <p><b>15. Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется _____.</b> <i>Правильный ответ: миражным.</i></p>						
<p><i>ОПК-6.2 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии</i></p>							
<p><i>Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Установите соответствие цвета мяса крупного рогатого скота состоянию в момент убоя:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) тёмно-красное</td> <td>А) здоровое;</td> </tr> <tr> <td>2) темно-красное, с синюшным оттенком</td> <td>Б) больное;</td> </tr> <tr> <td>3) красное</td> <td>В) агония.</td> </tr> </table> <p><i>Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А.</i></p> <p><b>2. Наука о профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных,</b></p>	1) тёмно-красное	А) здоровое;	2) темно-красное, с синюшным оттенком	Б) больное;	3) красное	В) агония.
1) тёмно-красное	А) здоровое;						
2) темно-красное, с синюшным оттенком	Б) больное;						
3) красное	В) агония.						

в том числе и антропозоонозных, о путях получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества, знания которой необходимы при идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения – это:

- а) ветеринарная санитария;
- б) ветеринарно-санитарная экспертиза;
- в) эпизоотология и инфекционные болезни;
- г) ветеринарная микробиология и иммунология.

*Правильный ответ: а.*

**3. Запрещается забой животных на мясо до:**

- а) 10-дневного возраста;
- б) 14-дневного возраста;
- в) 30-дневного возраста;
- г) 3-месячного возраста.

*Правильный ответ: б.*

**4. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясокомбинат?**

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1);
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 4);
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2);
- г) товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость.

*Правильный ответ: а, г.*

**5. Укажите порядок изменения рН мясного экстракта в процессе порчи мяса:**

- 1) рН 5,8;
- 2) рН 6,9;
- 3) рН 6,2;
- 4) рН 6,7.

*Правильный ответ: 1, 3, 4, 2.*

*Задания открытого типа:*

**1. Мясо темно-красного цвета, на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки, жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови – это мясо \_\_\_\_\_ животных.**

*Правильный ответ: больных.*

**2. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Это мясо от животного, забитого в состоянии \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: агонии.*

**3. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: крупного рогатого скота.*

**4. Титруемая кислотность свежесвыдоенного молока от здорового животного не ниже \_\_\_\_\_. При заболевании животных, в том числе инвазионными заболеваниями, кислотность молока, как правило, снижается.**

*Правильный ответ: 16°Т.*

**5. В образовании парахинондиамида голубовато-зеленого цвета при определении пероксидазы участвуют \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: пероксидаза, бензидин, перекись водорода.*

**6. Трихинелоскопии подлежат все туши свиней, кроме поросят до**



	<p>_____ возраста.  <i>Правильный ответ: трехнедельного.</i></p> <p><b>7. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты используют для изготовления _____.</b>  <i>Правильный ответ: вареных и ливерных колбас.</i></p> <p><b>8. <i>Cysticercus bovis</i> локализуется преимущественно в _____ сердца, языка, а также поясничных, лопаточных и шейных.</b>  <i>Правильный ответ: мышцах.</i></p> <p><b>9. В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является _____ эхинококкового пузыря.</b>  <i>Правильный ответ: выявление.</i></p> <p><b>10. Что делают с тушей и органами при интенсивном (более 1 /3) поражении печени эхинококком? _____.</b>  <i>Правильный ответ: печень утилизируют, а тушу используют без ограничений.</i></p> <p><b>11. В случае единичных эхинококковых пузырей _____.</b>  <i>Правильный ответ: пораженные органы зачищают, непораженные части органов выпускают без ограничений.</i></p> <p><b>12. В организме животных фасциолы чаще локализуются в _____ печени.</b>  <i>Правильный ответ: желчных ходах.</i></p> <p><b>13. В случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений, туши отправляют на _____.</b>  <i>Правильный ответ: промпереработку.</i></p> <p><b>14. На рынке при ветеринарно-санитарной экспертизе говядины на цистицеркоз исследуют _____.</b>  <i>Правильный ответ: мышцы сердца, языка, жевательные, бедренные, поясничные.</i></p> <p><b>15. Цвет жабр у свежей рыбы от интенсивно-розового до светло-красного, брюшко подтянуто. При цестодозах рыб жабры _____, брюшко, как правило, вздуто.</b>  <i>Правильный ответ: анемичны.</i></p>
--	--

#### **6.4 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 также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

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

- на занятиях (опрос, ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов занятий, 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

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенций	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров»	ОПК-6	ОПК-6.1 ОПК-6.2	I этап III этап II этап	Контрольная работа / Устный опрос	Февраль
Раздел 2 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения»	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап III этап II этап	Контрольная работа / Устный опрос	Апрель
Раздел 3 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения»	ОПК-6	ОПК-6.1 ОПК-6.2	I этап III этап II этап	Контрольная работа / Устный опрос	Май

**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, связанные 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 объектив-

ному 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.

*Контрольная работа (письменный опрос)* – средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное как часть учебного занятия в виде опросно-ответной формы работы преподавателя с обучающимся. Проводится в письменной форме для выявления объема знаний обучающихся по определенному разделу, теме, проблеме и т. п. Работа выполняется в аудитории и четко ограничена во времени (15–20 минут), при этом студентам запрещено пользоваться любыми материалами (конспектами занятий, учебной литературой, интернет-ресурсами, подсказками и пр.).

### Критерии и шкалы оценивания устного (письменного) 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»

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 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 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 устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующую функцию 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 промежуточной аттестации в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При подготовке ответа обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

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

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

#### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

<b>Действие</b>	<b>Сроки</b>	<b>Методика</b>	<b>Ответственный</b>
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На практических занятиях, по интернет	Преподаватель, ведущий практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Преподаватель, ведущий практические занятия
Зачет	в сессию	Устный опрос	Преподаватель, ведущий практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

#### **Порядок применения балльно-рейтинговой системы**

1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2 Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам. Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);

- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).

9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конференциях, курсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.

10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся (Приложение 1), используемую в течение всего семестра.

11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения

ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре обучающемуся выставляется:

- «зачтено» - более 40 баллов;

- «не зачтено» - менее 40 баллов.

13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оценкой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.

15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».

16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.

17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» заносятся преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.



20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».

21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.

22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.

23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.

Данный рейтинг обучающегося может быть использован при формировании рейтинга социальной активности обучающегося в соответствии с Положением о рейтинге социальной активности студентов ФГБОУ ВО Донского ГАУ.

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред.: М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/322529">https://e.lanbook.com/book/322529</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

**Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.**

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

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины является:

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

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

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в ЭБС «Лань» ([www.e.lanbook.com](http://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;  
Office Standard 2016;  
Open Office;  
Adobe acrobat reader;  
Zoom Тариф Базовый;  
Skype;  
Yandex Browser;  
Dr.Web;  
7-zip;  
Лаборатория ММИС «Планы»;  
Windows 8.1;  
Office Standard 2013;  
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»;  
Лаборатория ММИС «Деканат»;  
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент);  
Dr.Web.

### **Перечень профессиональных баз данных**

Наименование ресурса	Режим доступа
----------------------	---------------

БД «AGROS»	<a href="http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?v=11&amp;un=anonymous&amp;p1=&amp;em=c2R">http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?v=11&amp;un=anonymous&amp;p1=&amp;em=c2R</a>
БД «AGRO»	<a href="https://agro.ru">https://agro.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Управления ветеринарии Ростовской области	<a href="http://uprvetro.donland.ru">http://uprvetro.donland.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)	<a href="https://fsvps.gov.ru">https://fsvps.gov.ru</a>

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Библиотека диссертаций и авторефератов России	<a href="http://www.dslib.net/">http://www.dslib.net/</a>

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

**Учебная аудитория для проведения учебных занятий**, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения аудитории №360: 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 «Levenhuk MED D10T LCD 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), компрессорный 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).

Технические средства обучения аудитории №363: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование - домики просвинцованные (2), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), дозиметр КИД (1), декадиосчетная установка (1), радиометр ДП-5В (1), прибор ИД-1 (1), радиометр ДП-11В (1), комплект ДП-22, радиометр ДП-5А (1), прибор КРБ-ЕМ (1), прибор ДП-3Б (1), дозиметр СРП-6801 (1), бокс Б-14 (1), весы торсионные (1), потенциометр МПИ-2 (1), бета-радиометр РУП-01П (1), стекла просвинцованные (11), раковина (1), дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр ""Квантум"" (1) (переносное), фартук (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), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокуляр-

ный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (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), трихинелоскоп 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 ""Loip 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), стенд (1).

**Помещение 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 № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)).</p> <p>Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.</p> <p>Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинелоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</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 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
---	---