Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2025 06:46:10
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

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

Программа разработана:

Коротких Ю.О.	старший преподаватель	-	-	
_____ (подпись)	_____ (должность)	_____ (степень)	_____ (звание)	

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

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

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарая экспертиза на продовольственных рынках», направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную гидробионтов и икры (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК – 2.1);
- Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.1).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках, 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
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	*Знание:* методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
			Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
			Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
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	*Знание:* методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
			Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
			Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-3.1 Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	*Знание:* методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
			Умение: проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности
			Навык/ опыт деятельности: отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности

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

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лаборат. занятий, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2023 год набора							
5	4/144	36	18	18	1,3	70,7	Экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2024 год набора							
5	4/144	36	18	18	1,3	70,7	Экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2025 год набора							
5	4/144	36	18	18	1,3	70,7	Экзамен
заочная форма обучения 2025 год набора							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора							
5	4/144	36	18	18	1,3	70,7	Экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	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):

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»		
Раздел 1. Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Раздел 2. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
1.	**Раздел 1.** Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Вопрос 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. Вопрос 2. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Вопрос 3. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» Вопрос 4. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»	**1**	**8**
2.	**Раздел 2.** Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	Требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	**1**	**4**
3.	**Раздел 3**. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства	Вопрос 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, жира и субпродуктов на продовольственных рынках. Вопрос 2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, сопроводительная документация, определение мяса больных животных, установление видовой принадлежности, свежести мяса, клеймения мяса, экспертиза мясных блоков, мясного фарша и солонины, экспертиза животных жиров в виде шпика, жира-сырца и топленого, экспертиза субпродуктов. Вопрос 3. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. Вопрос 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. Вопрос 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы на продовольственных рынках. Общие требования к мясу птицы поступившего на продовольственный рынок, порядок проведения осмотра мяса птицы, методы выявления мяса больной птицы и санитарная оценка мяса при различных болезнях, исследование мяса птицы. Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза	**1**	**20**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
		молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Общие требования к молоку, пороки регистрируемые в молоке доставленного на рынок, отбор проб, лабораторное исследование, ветсанэкспертиза сметаны, масла и творога. Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о рыбе; порядок отбора проб, проведения исследований и ее реализации. Ветсанэкспертиза живой, свежей (скулой), охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой и сушеной рыбы. Ветсанэкспертиза рыбы при заболеваниях передающихся человеку (характеристика заболеваний, диагностика и санитарная оценка). Ветсанэкспертиза раков. Вопрос 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы и яичных продуктов. Общие требования к поступившим для реализации на рынок яиц домашней птицы. Порядок отбора проб и проведения экспертизы, пороки яиц и их санитарная оценка. Ветсанэкспертиза яиц при инфекционных болезнях птиц. растительного масла. Вопрос 9. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о растительных продуктах. Экспертиза свежих и консервированных овощей, экспертиза корнеклубнеплодов, плодов, ягод и зерновых продуктов. Экспертиза растительного масла. Вопрос 10. Экспертиза меда (пищевое значение, основные свойства, химический состав, классификация, хранение, транспортировка и требования к реализации). *Визуализация*.		
4.	**Раздел 4.** Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов. *Визуализация*	**1**	**4**
ИТОГО			**4**	**36**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, 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. *Элементы практической подготовки*.	Вид текущего контроля	Кол-во часов / форма обучения	
				заочно	очно
				2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
1.	**Раздел 1.** Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	**Практическое занятие №1.** Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции». *Элементы практической подготовки:* отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**1**	**4**
2.	**Раздел 2**. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	**Практическое занятие №2.** Ознакомление с требованиями к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛ ВСЭ) приборами и реактивами. Требования к местам торговли. Занятие в ГЛ ВСЭ. *Элементы практической подготовки:* отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**0,5**	**4**
3.	**Раздел 3.** Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	**Практическое занятие №3.** Организация и методика осмотра мяса и мясных продуктов различных видов животных, клеймение мяса. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения осмотра мяса и мясных продуктов различных видов животных, клеймение мяса. Занятие в ГЛ ВСЭ. *Ролевая игра.*	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**0,5**	**4**
		Лабораторное занятие №4. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть и выявление мяса больных, утомлённых и павших животных. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**1**	**4**
		Лабораторное занятие №5.	Вопрос на кон-	**1**	**4**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*.	Вид текущего контроля	Кол-во часов / форма обучения	
				заочно	очно
				2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Общие требования к молоку, доставляемого на рынок, пороки, регистрируемые в молоке, отбор проб, лабораторное исследование, лабораторные исследования сметаны, масла и творога. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	трольной работе/ опросе		
		Лабораторное занятие №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о рыбе; порядок отбора проб, проведения исследований и ее реализации. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы и яичных продуктов. Основные методы исследований, пороки и санитарная оценка. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**1**	**4**
		Лабораторное занятие №7 Ветсанэкспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках, основные методы исследований. Экспертиза свежих и консервированных овощей, экспертиза корнеклубнеплодов, плодов, ягод и зерновых продуктов. Экспертиза растительного масла. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**0,5**	**4**
		Лабораторное занятие №8 Экспертиза меда. Отбор проб, проведение испытаний и санитарная оценка.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**0,5**	**2**
4.	**Раздел 4.** Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтоже-	**Практическое занятие №9** Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов. Сани-	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**1**	**4**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*.	Вид текущего контроля	Кол-во часов / форма обучения	
				заочно	очно
				2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	ние биологических отходов.	тария производственных помещений. Дезинфекция оборудования, помещений и торговых мест.			
5.	**Раздел 5.** Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	**Практическое занятие №10** Изучение документации сопровождающей при доставке на рынок животноводческой и ведение документации в лаборатории. *Элементы практической подготовки:* отработка приемов работы с ФГИС.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	**1**	**2**
ИТОГО				**8**	**36**

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	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
1.	**Раздел 1.** Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Правила торговли сельхозпродукцией на рынках (общее положение, перечень реализуемых товаров, правила торговли продуктов животного и растительного происхождения, платные услуги администрации рынка, обязанность торгующих на рынке). Типовые правила торговли продовольственных рынках (общее положение, право и запрет на торговлю, время торговли, услуги администрации, порядок реализации с/х продукции, обязанности дирекции рынка). Федеральный закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля (Муниципальный контроль. Права юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при осуществлении Государственного контроля (надзора), муниципального кон-	**20,7**	**14**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
		троля и защита их прав. Заключительные положения).		
2.	**Раздел 2.** Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	Перечень необходимого оборудования для лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)	**27,5**	**14**
3.	**Раздел 3.** Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных (ветеринарные методические указания). Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных. Радиационная экспертиза продукции растительного и животного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках. Порядок отбора проб и проведения радиологических исследований животноводческой растениеводческой продукции. Контроль за радиационным фоном. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичью. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и ветеринарный надзор при продаже животных. Требования к местам торговли. Порядок клинического осмотра животных. Ветеринарная сопроводительная документация. Санитарное состояние места торговли. Правила продажи животных на рынках.	**27,5**	**14,7**
4.	**Раздел 4.** Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтоже-	Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.	**27,5**	**14**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	ние биологических отходов	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.		
5.	**Раздел 5.** Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Правила организации работ по оформлению ветеринарных сопроводительных документов. Инструкция по ветеринарному учету ветеринарной отчетности.	**27,5**	**14**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
ИТОГО			**132**	**72**

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. Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург :	https://e.lanbook.com/book/69877

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973
	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Раздел 3. Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	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 систе-	https://e.lanbook.com/book/211973

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ма. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Бачинская, В. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и рыбных продуктовна продовольственных рынках: Лекция : учебное пособие / В. М. Бачинская, Н. А. Малофеева, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256565. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256565
	Бачинская, В. М. Лабораторный контроль продукции растительного происхождения на продовольственных рынках : учебно-методическое пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256541. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256541
	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное	https://e.lanbook.com/book/211973

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Бачинская, В. М. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветеринарном надзоре на продовольственных рынках: Лекция : учебное пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256562. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256562
	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. —	https://e.lanbook.com/book/211973

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции/ Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1 / ПК-1.2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере без-	использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

			опасности пищевой продукции		
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	методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции
ПК-3 / ПК-3.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарную оценку	проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности

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.

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
I этап **Знать** методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **(ПК-1 / ПК-1.2)**	**Фрагментарные знания** методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	**Сформированные и систематические знания** методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
II этап **Уметь** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции **(ПК-1 / ПК-1.2)**	**Фрагментарные умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции/ **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Успешные и систематические умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

		продукции		
III этап **Владеть навыками** отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности **(ПК-1 / ПК-1.2)**	**Фрагментарное применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	**Успешное и систематическое применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
I этап **Знать** методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов **(ПК-2 / ПК-2.1)**	**Фрагментарные знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	**Сформированные и систематические знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
II этап **Уметь** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов **(ПК-2 / ПК-2.1)**	**Фрагментарные умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов / **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	**Успешные и систематические умения** использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
III этап **Владеть навы-**	**Фрагментарное применение**	**В целом успешное, но не си-**	**В целом успешное, но сопровождаю-**	**Успешное и систематическое**

ками отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции **(ПК-2 / ПК-2.1)**	**навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции **/ Отсутствие навыков**	**стематическое применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции	**щееся отдельными ошибками применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции	**применение навыков** отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции
I этап **Знать** методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарную оценку **(ПК-3 / ПК-3.1)**	**Фрагментарные знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	**Сформированные и систематические знания** методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
II этап **Уметь** проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы	**Фрагментарные умения** проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия,	**В целом успешные, но не систематические умения** проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептиче-	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического	**Успешные и систематические умения** проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического

варкой для определения доброкачественности **(ПК-3 / ПК-3.1)**	пробы варкой для определения доброкачественности / **Отсутствие умений**	ских методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности
III этап **Владеть навыками** отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности **(ПК-3 / ПК-3.1)**	**Фрагментарное применение навыков** отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности	**Успешное и систематическое применение навыков** отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности

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:

Экзаменационные вопросы по дисциплине ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

1. Цели, задачи и функция ГЛВСЭ.
2. Что подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках?
3. Порядок послеубойного ветсаносмотра туш и органов.
4. Порядок ветсаносмотра туш крупного рогатого скота.
5. Порядок ветсаносмотра туш мелкого рогатого скота.
6. Порядок ветсаносмотра туш свиней.
7. Порядок ветсаносмотра тушек кроликов, птицы, нутрий.
8. Порядок осмотра внутренних органов убитых животных.
9. Значение лимфатической системы, топография лимфатических узлов у животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.
11. Методы определения свежести мяса.
12. Ветеринарно-санитарные требования при продаже молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
13. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов.
14. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынке.
15. Классификация меда. Методы отбора проб.

16. Органолептическое исследование меда.

17. Лабораторные исследования меда (перечислить).

18. Определение содержания воды в меде.

19. Определение общей кислотности меда, механических примесей, признаков брожения.

20. Определение диастазной активности меда.

21. Определение инвертированного сахара и сахарозы в меде.

22. Определение примеси искусственного инвертированного сахара и прогревания меда. Определение падевого меда.

23. Определение примесей в меде (какие примеси, как определить?).

24. Ветеринарно-санитарные требования при продаже растительных продуктов на рынках и порядок проведения экспертизы. Отбор проб.

25. Экспертиза свежих овощей и корнеплодов.

26. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей.

27. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.

28. Экспертиза свежих, сушеных и вяленых фруктов и ягод. Экспертиза свежих и сушеных грибов, орехов.

29. Экспертиза растительных масел.

30. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.

31. Ветсанэкспертиза яиц на рынке.

32. Органолептические методы исследования рыбы на свежесть.

33. Ветсанэкспертиза соленой, вяленой, копченой рыбы и раков.

34. Ветсанэкспертиза свежей и свежемороженой рыбы.

35. ВСЭ колбасных изделий и копченостей.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймериозе

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.

Задания для подготовки к экзамену

ПК-1 / ПК-1.2

Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

1. Методы определения свежести мяса.

2. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.

3 .Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз.

4. Изменения, происходящие в мясе при нарушении условий хранения.

5. Факторы, вызывающие порчу мяса, краткая характеристика и санитарная оценка мяса при развитии микроорганизмов.

Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции, окраски и появлении несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка).

2. Бактериологическое исследование мяса. Особенности отбора проб.

3. Клеймение и маркировка мяса убойных животных.

4. Определение мяса больных, утомленных и погибших животных.

Навык отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

1. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных ГЛВСЭ рынков.

2. Определение видовой принадлежности мяса органолептическими и лабораторными методами.

3. Определение мяса больных, утомленных и погибших животных.

4. Определение свежести мяса органолептическими и лабораторными методами.

ПК-2 / ПК-2.1

Знать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.

1. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.

2. Методика отбора меда, молока, и молочных продуктов, растительных продуктов, яиц домашней птицы.

3. Оценка качества молока. Требования ГОСТ на молоко – сырьё.

4. Микробиология яиц и яичных продуктов. Источники загрязнения яиц. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц. Инфекции, передаваемые через яйцо. Хранение и консервирование яиц.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственных рынках.

6. Экспертиза качества свежих плодоовощных товаров.

Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

1. Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.

2. Проводить осмотр упаковки, в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.

3. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства.

Навык отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции.

1. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.

2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-3 / ПК-3.1

Знать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарную оценку.

1. Методика отбора проб пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

2. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.

1. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, проб варкой для определения доброкачественности.

2. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Навык отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности.

1. Проведение лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества и безопасности.

2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0
По дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
Факультет Ветеринарной медицины
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.
2. Ветеринарно-санитарные требования при продаже молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
3. Органолептические методы исследования рыбы на свежесть.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

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

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции

ПК-1.2Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

Задания закрытого типа:

1. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.

2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.

3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.

4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.

Ответ: 1

2. Права ветеринарных специалистов государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Проверка качества пищевых продуктов, поступивших на рынок; оформление разрешения на продажу.

2. Беспрепятственное посещение торговых павильонов, магазинов, холодильников, складов; проверка безопасности пищевых продуктов, отбор проб пищевых продуктов для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований; выдача разрешительных документов; запрещение продажи не исследованных и непригодных продуктов.

3. Контроль правильности сопроводительных документов, ветсанэкспертиза продуктов, клеймение мяса.

4. Сбор сведений о благополучии местности от куда поступает на рынок пищевая продукция; контроль ее качества и разрешение продажи.

Ответ: 2

3. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.

Ответ: 4

4. Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:

1.голову и внутренние органы обеззараживают;

2.тушу направляют на обеззараживание;

3.тушу направляют на утилизацию.

Ответ:2

5. По какой реакции можно определить видовую принадлежность мяса?

1. Формольной реакции.
2. С помощью реакции на пероксидазу.
3. Реакции преципитации.
4. Реакции связывания комплемента.

Ответ: 3

Задания открытого типа:

6. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из благополучной зоны по трихинеллезу для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают_____

Ответ: 24 среза

7. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу_____

Ответ: направляют в утилизацию

8. Органы и туши пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями направляют _____

Ответ: на утилизацию;

9. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез _____

Ответ: Гастрос

10. Туша, какого животного соответствует описанию: «Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши широкая и массивная, плоская, круп округлый, шея короткая, толстая, круглая. Подкожный жир покрывает всю тушу»? _____

Ответ: свинья

11. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо бледно-красного цвета, мраморное, специфического молочно-кислого запаха, мышечные волокна тонковолокнистые, мелкозернистые, мраморное. Подкожный жир белый или слегка желтоватый, внутренний жир – желто-белого цвета, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.»_____

Ответ: Говядина.

12. Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных заболеваний? _____

Ответ: бактериоскопия мазков-отпечатков

13. Как называется часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований пищевого мясного сырья - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб? _____

Ответ: средняя проба

14. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо от светло-розового до красного цвета, консистенция мяса нежная, на разрезе мышечные волокна мелкозернистые, с хорошо выраженными прослойками жира (мраморность). Подкожный и внутренний жир белый, эластичный, мягкой консистенции. Вареное мясо белое» _____

Ответ: Свинина.

15. Какую форму имеют основные ветеринарные клейма? _____

Ответ: круглая и овальная

16. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо от светло-красного до темно-красного цвета, без мраморности, имеет специфический запах аммиака. Мышечная ткань мелкозернистая, тонковолокнистая. Жир белый, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.» _____

Ответ: баранина

17. У какого животного левое легкое состоит из трех долей, правое из четырехпяти долей; легочные дольки резко заметны, тяжи интерлобулярной соединительной ткани сильно развиты, заметны на разрезе. _____

Ответ: крупный рогатый скот.

18. У какого животного селезенка плоская, треугольная, слегка искривлена в плоскости (в виде серпа). Цвет свежей селезенки синеватофиолетовый, а полежавшей - темно-красный. Края слегка закруглены.

Ответ: Лошадь.

19. Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до _____ мг гидроокиси калия.

Ответ: до 4 мг

20. Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные (до _____ клеток) кокки и палочковидные бактерии и нет следов распада мышечной ткани.

Ответ: 10

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

Задания закрытого типа

1. Какой прибор используют для определения соматических клеток в молоке?

1. Лактоскоп;
2. Лактан;
3. Соматос;
4. Лактостар.

Ответ: 3

2. Как поступают с молоком, полученным от коров положительно реагирующих на бруцеллез?

1. используют без ограничений;
2. кипятят 10 минут и уничтожают;
3. пастеризуют при 90°С 5 мин;
4. перерабатывают на топленое масло.

Ответ: 4

3. Почему гусиные и утиные яйца не допускаются к реализации:

1. Могут заразиться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
2. Обладают низкой пищевой ценностью
3. Имеют большую загрязненность скорлупы

Ответ: 1

4. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне .... - кг/м3

1. 1024 – 1030
2. 1,030 – 1,039
3. 1,027 – 1,032
4. 1,032 – 1,037

Ответ: 3

5. Для промышленной переработки допускаются яйца с дефектом:

1. насечка

2. красюк
3. миражные
4. большое пятно
Ответ: 1

Задания открытого типа

6. Кислотность молока принято выражать в: _____
Ответ: градусах Тернера

7. По какой форме ведут Журнал учета ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на мясо-молочной и пищевой контрольной станции?
Ответ: форма №24-вет

8. Какой прибор используют для определения массовой доли воды в меде по индексу рефракции при проведении лабораторных исследований? _____
Ответ: рефрактометр

9. Какой документ обязан предъявить владелец меда для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?_____
Ответ: ветеринарно-санитарный паспорт пасеки

10. Какой компонент добавляют в молоко при проведении бактериологического исследования в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы? _____
Ответ: метиленовая синь

11. Сырое молоко исследуют на плотность_____
Ответ: через 2 часа после доения

12. Примесь соматических клеток в сыром молоке указывает на содержание _____?
Ответ: маститного молока

13. При снятии сливок жирность молока:
1. увеличивается
2. уменьшается
3. не изменяется
Ответ: 2

14. При установлении доброкачественности продукта на тару наклеивают этикетку:_____
Ответ: «разрешено в продажу»

15. Укажите размер пуги для диетического яйца:_____
Ответ: не более 4 мм

16. Что происходит с медом, квалифицированным как фальсификат после проведения лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы? _____
Ответ: денатурация

17. Какой прибор используют для определения качества яиц - _____
Ответ: овоскоп.

18. _____ — яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Ответ: мытые яйца

19. Мед от больных акарапидозом пчел используют: _____

Ответ: без ограничений

20. Для определения примеси в меде муки или крахмала необходим: _____

Ответ: раствор Люголя

ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-3.1 Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

Заданий закрытого типа:

1. Кто проводит утилизацию недоброкачественной рыбы на рынках?

1. администрация рынка
2. продавец
3.представитель рыбного хозяйства
4. ветеринарный врач

Ответ: 1

2. Какой раствор применяют при проведении микрометода токсико-биологической оценки рыбы и других гидробионтов?

1. раствор серной кислоты
2. раствор едкого натра
3. спиртовой раствор фенолфталеина
4. раствор аптечной морской соли

Ответ: 4

3. Каким должен быть размер этикетки для рыбы и рыбопродуктов, разрешенных к продаже?

1. 11×8 см
2. 6×8 см
3. 10×8 см
4. 4×8 см

Ответ: 1

4. Минимальное количество рыбы из выловленной партии для проведения органолептического осмотра при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?

1. 5 экземпляров
2. 10 экземпляров
3. 20 экземпляров
4. 30 экземпляров

Ответ: 4

5. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1. запаху, вкусу
2. качеству разделки, запаху, вкусу

3. качеству разделки, консистенции, запаху
4. консистенции, вкусу, запаху
Ответ: 3

Заданий открытого типа:

6. Каким методом, в спорных случаях определяют запах сырца, охлажденной, подмороженной, мороженой рыбы? _____
Ответ: проба варка

7. Патологоанатомическое вскрытие проводят __ -___ экземпляров из числа осмотренных рыб.
Ответ: трех – пяти

8. По какой форме ведут Журнал учета ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца на мясо-молочной и пищевой контрольной станции?
Ответ: форма №23-вет

9. Охлажденной называют рыбу температура в толще мяса, которой равна (в градусах Цельсия):_____
Ответ: -1 – +5

10. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания _____^{o}C:
Ответ: от -18 до -35 ^{o}C

11. _____— это гидролитический распад (самопереваривание) многих органических веществ тела (гликогена, фосфатов, жира, белков и др.) под влиянием ферментов, содержащихся в мясе.
Ответ: автолиз

12. Дефект «запаривание» образуется у рыбной продукции при:_____
Ответ: горячем копчении

13. Срок хранения охлажденной рыбы _____
Ответ: 10 -12 суток.

14. _____мороженая рыба должна быть покрыта чешуей, непобитой или слабопобитой (кроме сельдевых) и иметь естественную для каждого вида окраску.
Ответ: доброкачественная

15. Рыба_____– в мазках из глубоких слоев мышц 30-40, а из поверхностных – 80-100 и более микробов в одном поле зрения. Препарат хорошо окрашен, на стекле много распавшейся мышечной ткани.
Ответ: несвежая

16. Реализация свежей и мороженой рыбы, пораженной трематодами, в пищу людям _____
Ответ: не допускается.

17. _____икра всех рыб имеет следующие признаки: цвет неоднородный, на поверхности может быть плесень; консистенция твердая или липкая с обильным количеством жидкости; запах кислый или гнилостный; вкус кисло-соленый, горький или затхлый.
Ответ: Недоброкачественная

18. Созревание рыбы протекает при температуре _____
Ответ: от 0 – до 6 ^{0}C

19. Мясо стокфиска имеет ... цвет
Ответ: белый

20. Налет соли на поверхности рыбы в виде мелких кристаллов называется _____
Ответ: рапа

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	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1.Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	ПК-1 ПК-2 ПК-3	ПК – 1.2 ПК – 2.1 ПК – 3.1	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	сентябрь
Раздел 2. Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	ПК – 1.2 ПК – 2.1 ПК – 3.1	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	октябрь
Раздел 3.Порядок отбора	ПК-1	ПК – 1.2	I-III этап	Контрольная ра-	ноябрь

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства	ПК-2 ПК-3	ПК – 2.1 ПК – 3.1		бота / Устный опрос	
Раздел 4. Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	ПК-1 ПК-2 ПК-3	ПК – 1.2 ПК – 2.1 ПК – 3.1	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	декабрь
Раздел 5. Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	ПК – 1.2 ПК – 2.1 ПК – 3.1	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	декабрь

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; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность

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. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 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 привидением 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.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

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

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

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

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 бал-

лов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета, в виде проведения экзамена. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

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 (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

–«зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;

–«не зачтено» – менее 40 баллов.

Промежуточная аттестация в виде проведения экзамена:

Перевод бальных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, 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.

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

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

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

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

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

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

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки 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**
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973
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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/471608

https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Дополнительнаяная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Бачинская, В. М. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветеринарном надзоре на продовольственных рынках: Лекция : учебное пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256562. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256562
Бачинская, В. М. Лабораторный контроль продукции растительного происхождения на продовольственных рынках : учебно-методическое пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256541. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256541
Бачинская, В. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и рыбных продуктовна продовольственных рынках: Лекция : учебное пособие / В. М. Бачинская, Н. А. Малофеева, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/256565. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/256565

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
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/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

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

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних 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), pH-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) (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
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)). 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);	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. 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), трихинеллоскоп 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), pH-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).	
Аудитория 410 - 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). 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), трихинеллоскоп 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), pH-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).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп 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), pH-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). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; 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; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
Аудитория № 430 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья) Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - лазерный аппарат(1) (переносное), дрель медицинская (1) (переносное), зажим для обрезки ушей(1) (переносное), набор для остеосинтеза(1) (переносное), облучатель(1) (переносное), отоскоп (1) (переносное), угловая шлиф машинка (1) (переносное), тонометр внутриглазного давления(1) (переносное), Фиксатор Герцена(1) (переносное), чашка шлифовальная(1) (переносное), стетоскоп (переносное), набор трубок эндотрахеальных (1) (переносное), набор хирургических инструментов(1) (переносное), муляжи швов (переносное); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам 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), трихинеллоскоп 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), pH-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). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; 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; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, ли-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

цензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27