

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебной и
воспитательной работе
М.С. Манновой
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Специальность	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Специалитет
Форма обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	8
Трудоемкость дисциплины, час.	288
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:
Контактная работа – всего 144	Экзамен 1
в т.ч. лекции 54	Зачет 1
Лабораторные 90	Курсовая работа 1
Практические -	
Самостоятельная работа 144	

Разработчики:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы, к.б.н.

С.П. Фисенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии
и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г.Кичеева
(подпись)

Председатель методической комиссии
факультета

С.В. Егоров
(подпись)

Документ рассмотрен и одобрен на заседании
методической комиссии факультета

**Протокол № 03
от 15 ноября 2021 года**

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлении контроля за ветеринарно - санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукцией.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	базовой части образовательной программы
Статус дисциплины	обязательная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Анатомия животных, биологическая химия, физиология и этология животных, цитология, гистология и эмбриология, ветеринарная микробиология и микология, болезни рыб и пчел, ветеринарная радиобиология, паразитология и инвазионные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Организация ветеринарного дела, патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза, государственный экзамен, выпускная квалификационная работа

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции	
ПК-8 Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знает:	3-1 Основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц	1
		3-2. Правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	5
		3-3. Санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	3
		3-4. Санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	10,12
		3-5. Надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов	3,5,7,10,12

	Умеет:	У-1. Организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	1,7,8,9
		У-2. Осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе	5
		У-3. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	1,3,7,8,9,10
	Владеет:	В-1. Методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных	3
		В-2. Методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть	4,5,7,8,9,10
		В-3. Методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	6,7,11,12
		В-4. Навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	5
	ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знает:	З-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения
З-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов			Все
Умеет:		У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Все
Владеет:		В-3. Опытном реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все
ПК-25 Способность и готовность осуществлять сбор научной информации, подготовку обзоров,		Знает:	З-1. Источники научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования

аннотаций, составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить научные исследования и эксперименты		3-2. Основные принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Все
	Умеет:	У-1. Принимать участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Все
		У-2. Анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Все
	Владеет:	В-1. Навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Все
ПК-26 Способность и готовность к участию в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований; умение применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Знает:	3-1. Современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Все
		3-2. Инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Все
	Умеет:	У-1. Применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Все
		У-2. Применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Все
	Владеет:	В-1. Навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Все
		В-2. Навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Раздел 1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов	8		9	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Выход на мясокомбинат, видеофильмы, презентации
2.	Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.	2		9	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Дискуссия, презентации
3.	Раздел 3. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой	18		9	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Видеофильмы, презентации
4.	Раздел 4. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы	4		12	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Дискуссия, презентации
5.	Раздел 5. Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных прдуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2		6	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Дискуссия
6.	Раздел 6. Основы технологии и ВСЭ при радиационных поражениях	2		3	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	
7.	Раздел 7. Основы технологии и гигиены переработки с\х птицы. Ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов.	2		6	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Видеофильм, Презентации
8.	Раздел 8. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий	2		3	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Презентации
9.	Раздел 9. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2		3	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	
10.	Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2		6	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Видеофильм
11.	Раздел 11. Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока и молочных продуктов	6		12	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Видеофильм
12.	Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках	4		12	12	ВЛР,Т,Э, ЗКР	Учебный фильм

* Указывается форма контроля. Например: УО, – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – Реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

4.2.1. Очная форма обучения

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Лекции							18	36			54
Лабораторные							36	54			90
Практические											
Итого контактной работы							54	90			
Самостоятельная работа							54	90			144

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 О самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева».

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Сортовая разрубка туш
2. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
3. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья
4. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели
5. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов
6. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция на МПП и холодильниках
7. Основы технологии и ВСЭ шерстных и слизистых субпродуктов
8. Основы технологии, значение и ВСЭ кишечного сырья
9. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб
10. ВСЭ рыбы при болезнях протозойной и бактериальной этиологии
11. ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных

Темы курсовых работ

1. Организация транспортировки убойных животных на мясокомбинат
2. Организация убоя животных (птицы) на мясо-(птице) комбинате, скотоубойном пункте.
3. Организация послеубойного осмотра органов и туш животных на мясокомбинате, убойном пункте, лаборатории ВСЭ рынка.
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях, отравлениях у различных видов животных и птицы (на примере конкретного случая).
5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое.
6. Технологическая схема и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов, рыбы и их ветеринарно-санитарный контроль.

7.Схема мероприятий по профилактике пищевых токсикоинфекций и токсикозов бактериальной этиологии по линии ветеринарной службы на животноводческих фермах, скотобойных пунктах, мясокомбинатах.

8.Организация ветеринарно-санитарного контроля меда, молока, яиц, молока, молочных и растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.

9.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных, инвазионных болезней.

10.Технология и санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

Аудиторная самостоятельная работа включает изучение рекомендуемой литературы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает:

- изучение теоретического материала, в том числе, самостоятельный поиск информации по вопросам, не вошедшим в лекционный курс, приобретение навыков при работе со справочной литературой и поиск информации в ресурсах интернет;
- проработку учебного материала (изучение лекционного материала, материала, изложенного в учебниках и учебных пособиях);
- подготовка к зачету и экзамену.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде эталона ответа на вопросы для самоконтроля, стенда, презентации.

Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется:

- проведением тестирования;
- оцениванием результатов обучения на зачете и экзамене.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4308 — Загл. с экрана.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=45654 — Загл. с экрана.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365 — Загл. с экрана.
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2018.

— 240 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236#book_link_3738 — Загл. с экрана.

5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, Фролов В.П., Серко С.А. ; под ред. М.Ф.Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 448с.
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - Иваново : ИГСХА, 2009. - 180с.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.
2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для вузов / сост. И.Г.Серегин и др. - СПб. : ГИОРД, 2005.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (практикум).- Лань.-2012.-240 с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>
- 3) Научная электронная библиотека <http://e-library.ru>
- 4) Научная электронная библиотека <http://www.e.lanbook.com>

6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

1. Морфологическая коллекция внутренних органов и костей, скелеты различных видов убойных, диких промысловых и экзотических животных.
2. Цветные иллюстрированные атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе, сборники нормативно - правовой документации по ветнадзору

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

- 1) 1. Операционная система типа Windows.
- 2) 2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
- 3) 3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (рефрактометр, рН-метр, ФЭК, трихинеллоскопы, редуктазник, микроскопы, центрифуга молочная, центрифуга, водяная баня, нитратомер, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки, овоскопы, прибор «Клевер», дозиметр – радиометр, поляриметр, анализатор качества молока «Оса», лабораторная посуда и инструменты, телевизор, DVD- плеер, видеокамера, микроскоп с фото насадкой)
3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции	Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства	
1	3	4	5	
ПК-8	Знает:	3-1 Основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		3-2. Правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		3-3. Санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		3-4. Санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		3-5. Надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
	Умеет:	У-1. Организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		У-2. Осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		У-3. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных

		водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности		вопросов Комплект тем для курсовых работ
Владеет:		В-1. Методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		В-2. Методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		В-3. Методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		В-4. Навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
ПК-9	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		3-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной	3, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ

		продукции		
	Владеет:	В-3. Опыт реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
ПК-25	Знает	З-1. Источники научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		З-2. Основные принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
	Умеет:	У-2. Анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
	Владеет	В-1. Навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
ПК-26	Знает	З-1. Современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		З-2. Инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
	Умеет	У-1. Применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		У-2. Применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов

				Комплект тем для курсовых работ
	Владеет:	В-1. Навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ
		В-2. Навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	З, 7-й сем., Э, 8-й сем.; КР, 8-й сем.	Комплект тестовых заданий Комплект экзаменационных вопросов Комплект тем для курсовых работ

* Форма контроля: Э – экзамен, З – зачет, КР-курсовая работа. Период проведения – указывается семестр обучения. Ячейка заполняется следующим образом, например: Э, 4-й сем.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

При наличии в учебном плане зачета по дисциплине, оцениваемого по двухбалльной шкале с оценками «зачтено» или «не зачтено».

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции	Критерии оценивания		
		«не зачтено»	«зачтено»	
ПК-8	Знает:	З-1 Основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц	Не называет способы и режимы первичной переработки животных и птиц	Называет способы и режимы первичной переработки животных и птиц
		З-2. Правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Не называет правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Называет правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
		З-3. Санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Не называет санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Называет санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
		З-4. Санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Не называет санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Называет санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
		З-5. Надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока	Не называет надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных	Называет надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока

		и молочных продуктов	продуктов	и молочных продуктов
	Умеет:	У-1. Организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Не умеет организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Умеет организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц
		У-2. Осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Не умеет осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Умеет осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе
		У-3. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности
	Владеет:	В-1. Методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных	Не владеет методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных	Владеет методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных
		В-2. Методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть	Не владеет методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть	Владеет методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть
		В-3. Методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов
		В-4. Навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Не владеет навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Владеет навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
ПК-9	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Не называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения

		З-3.Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования сырья и готовых продуктов	Не называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Не умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения
	Владеет:	В-3. Опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Не владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

ПК-25	Знает:	З-1. Источники научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Не знает источники для получения научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, ссылаются на отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Знает источники научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
		З-2. Основные принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Не знает принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Знает принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований
	Умеет	У-1. Принимать участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Не участвует в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступает с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Принимает участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований
		У-2. Анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Не анализирует отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования зарубежном опыте по тематике исследования	Анализирует отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования зарубежном опыте по тематике исследования
	Владеет	В-1. Навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов не владеет	Разрабатывает планы, программы и методики проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов
			Не владеет	Не владеет
ПК-26	Знает	З-1. Современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Не знает современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Систематизирует современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, подходы в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований

		3-2. Инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Не знает инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Классифицирует инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии
Умеет		У-1. Применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Не умеет применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Применяет современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований
		У-2. Применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Не умеет применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Применять современные инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии для внедрения в производство
Владеет		В-1. Навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Не владеет навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Владеет опытом внедрения современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, самостоятельно организует работу по практическому использованию результатов исследований
		В-2. Навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Не владеет навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Уверенно владеет основными современными инновационными методиками проведения научных исследований в ветеринарии и биологии, позволяющими вести перспективные научные направления, оптимизировать и модернизировать

				процессы, связанные с ними, на научной основе
--	--	--	--	-----------------------------------------------

При наличии в учебном плане экзамена по дисциплине, дифференцированного зачета, курсовой работы (проекта), отчета по результатам выполнения НИР, оцениваемых по четырехбалльной шкале:

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции	Критерии оценивания				
		«неудовлетворительный ответ»	«удовлетворительный ответ»	«хороший ответ»	«отличный ответ»	
ПК-8	Знает:	3-1 Основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц	Не называет способы и режимы первичной переработки животных и птиц	Перечисляет способы и режимы первичной переработки животных и птиц	Излагает содержание способов и режимов первичной переработки животных и птиц	Анализирует способы и режимы первичной переработки животных и птиц
		3-2. Правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Не называет правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Называет правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Излагает содержание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Анализирует возможность применения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе на практике
		3-3. Санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Не называет санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Формулирует санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Определяет санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Анализирует вероятность использования санитарной оценки туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
		3-4. Санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Не называет санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Формулирует санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Определяет санитарную оценку продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях	Анализирует возможность использования санитарной оценки продуктов пчеловодства и водного промысла при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
		3-5. Надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы	Не называет надежные в санитарном отношении и экономически выгодные	Называет надежные в санитарном отношении и экономически выгодные	Формулирует надежные в санитарном отношении и экономически выгодные	Анализирует надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы

		обезвреживан ия мяса и мясопродукто в, молока и молочных продуктов	способы обезвреживани я мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов	способы обезвреживани я мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов	способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов	обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов
	Умеет:	У-1. Организовыва ть и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Не умеет организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Умеет только организовывать послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Умеет частично организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Умеет полностью организовывать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц
		У-2. Осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольн ых ветеринарной службе	Не умеет осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольны х ветеринарной службе	Умеет организовывать контроль за перевозками грузов, подконтрольны х ветеринарной службе	Умеет частично осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Умеет полностью осуществлять контроль за перевозками грузов, подконтрольных ветеринарной службе
		У-3. Проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводст ва, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	Не умеет проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводств а, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	Умеет частично проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводств а, пчеловодства и водного промысла	Умеет полностью проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводства , пчеловодства и водного промысл	Умеет проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности
	Владеет:	В-1. Методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйст венных и диких животных	Не владеет методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйст венных и диких животных	Частично владеет методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйст венных животных	Полностью владеет методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйств енных животных	Владеет методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственны х и диких животных
		В-2. Методами исследования мяса	Не владеет методами исследования мяса животных,	Не полностью владеет методами исследования	Владеет методами исследования мяса животных	Полностью владеет методами исследования мяса животных, птиц и

		животных, птиц и рыб на свежесть	птиц и рыб на свежесть	мяса животных, птиц и рыб на свежесть	на свежесть, не полностью владеет методами исследования мяса птиц и рыб на свежесть	рыб на свежесть
		В-3. Методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Не полностью владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Полностью владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов	Может применять в практической деятельности методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц, меда, молока и молочных продуктов
		В-4. Навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Не владеет навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Частично владеет навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Полностью владеет навыками использования правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Может использовать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе в практической деятельности
ПК-9	Знает:	З-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Не называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Называет условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Формулирует условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Анализирует условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения
		З-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования сырья и готовых продуктов	Не называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Называет порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Формулирует условия проведения санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Анализирует условия проведения санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов

		У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Частично умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Полностью умеет ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Может использовать на практике методы, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения
	Умеет:	У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Частично умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Умеет выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Не умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Частично умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Полностью умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции

	Владеет:	В-3. Опыт реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Не владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Не уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Уверенно владеет опытом реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
ПК-25	Знает	3-1. Источники научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Не называет источники для получения научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, ссылается на отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Называет источники для получения научной информации для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, ссылается на отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Характеризует научную информацию для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, характеризует отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Систематизирует научную информацию для подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов и отчетов, библиографий, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
		3-2. Основные принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Не называет принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Называет принципы проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Называет принципы проведения и излагает порядок проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Классифицирует виды научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступлений с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований

	Умеет	У-1. Принимать участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Не принимает участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступает с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Принимает участие в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступает с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований	Аргументирует выбор проведения научных дискуссий и процедуры защиты научных работ различного уровня, выступает с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований на конференциях	Самостоятельно проводит научные дискуссии, анализирует процедуры защиты научных работ различного уровня, выступает с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, делает выводы и дает предложения по производству
		У-2. Анализируют отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Не проводит поиск информации об отечественном и зарубежном опыте по тематике исследования	Проводит поиск информации об отечественном и зарубежном опыте по тематике исследования	Классифицируют научную информацию об отечественном и зарубежном опыте по тематике исследования	Самостоятельно проводит анализ полученной информации об отечественном и зарубежном опыте по тематике исследования и сравнивает с собственными результатами исследований
	Владеет	В-1. Навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Не разрабатывает планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Частично владеет навыками разработки планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Владеет ключевыми навыками по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований, проведения научных исследований и экспериментов	Опытом по разработке планов, программ и методик проведения научных исследований и экспериментов с целью оптимизировать и модернизировать процессы, связанные с ними, на научной основе
ПК-26	Знает	З-1. Современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы	Не знает современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и принципы организации	Называет основные разработки современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств и	Характеризует современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и способы организации работ по	Систематизирует современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, подходы в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов

		организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	принципы организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	практическому использованию и внедрению результатов исследований	исследований
		3-2. Инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Не знает инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Перечисляет инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Характеризует инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Классифицирует инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии
	Умеет:	У-1. Применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Не умеет применять современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств, организовать работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	Использует современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств и организует работу по практическому применению и внедрению результатов исследований	Обрабатывает и анализирует результаты современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств и внедряет результаты исследований	Применяет современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных средств в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований
		У-2. Применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Не применяет инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии	Обосновывает выбор инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Обрабатывает и анализирует результаты инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Применять современные инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии для внедрения в производство
	Владеет:	В-1. Навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью	Не владеет навыками применения теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых	Применяет современные теоретические и экспериментальные методы исследования с целью создания новых перспективных	Применяет знания о современных теоретических и экспериментальных методах исследования для создания новых перспективных	Владеет опытом внедрения современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств,

		создания новых перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	перспективных средств, организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	средств, участвует в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований	средств, организует работу по практическому использованию и внедрению результатов исследований	самостоятельно организует работу по практическому использованию результатов исследований
		В-2. Навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Не владеет навыками применения современных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Владеет частично навыками применения основных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Владеет в полной мере навыками применения основных инновационных методов научных исследований в ветеринарии и биологии	Уверенно владеет основными современными инновационными методиками проведения научных исследований в ветеринарии и биологии, позволяющими вести перспективные научные направления, оптимизировать и модернизировать процессы, связанные с ними, на научной основе

3. Оценочные средства

3.1. Комплект тестовых заданий для текущего и промежуточного контроля.

1. Для сдачи животных на плановый убой необходимы документы
 - a) Санитарный паспорт на животное
 - b) Товарно-транспортная накладная
 - c) Ветсвидетельство или ветсправка
 - d) Акт на выбраковку

2. Дополнительная точка в линии переработки свиней введена для:
 - a) Выявления трихинеллеза
 - b) Выявления сибирской язвы
 - c) Выявления африканской чумы свиней
 - d) Выявления туберкулеза

3. Количество разрезов жевательных мышц для исследования на финноз
 - 1) 3
 - 2) 4
 - 3) 5
 - 4) 6

5) 7

4. Осмотр селезенки имеет диагностическое значение для выявления
 - a) Туберкулеза
 - b) Бруцеллеза и лептоспироза
 - c) Сибирской язвы и гемоспоридиоза
 - d) ЭМКАРа и злокачественной катаральной горячки

5. Разруб головы лошадей и исследование носовых ходов проводят для исключения:
 - a) Мыта
 - b) Сапа
 - c) Ящура
 - d) Лейкоза

6. В лабораторию ВСЭ рынка поступила: задняя часть узкая, грудная клетка овальная, холка не выступает над линией спины, шея округлая. Установите видовую принадлежность:
 - a) Овца.
 - b) Коза.
 - c) Собака.
 - d) Олень.

7. В лабораторию ВСЭ рынка поступило мясо-кусками: темно-красного цвета, межмышечный жир слабо развит, при варке обильное пенообразование. Установите видовую принадлежность:
 - a) Говядина.
 - b) Лосина.
 - c) Мясо буйвола.
 - d) Конина.

8. Укажите общие признаки легких свиньи:
 - a) Левое легкое имеет 2 доли, правое 3 доли.
 - b) Левое легкое имеет 3 доли, правое 4 доли.
 - c) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 4 доли.
 - d) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 3-4 доли.

9. Как проводят перемаркировку мяса?
 - a) С удалением старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
 - b) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
 - c) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого шт..
 - d) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого клейма.

10. К мясу незрелых животных относят туши:
 - a) - новорождённых , молодняка до 2-нед. возраста
 - b) - новорождённых, молодняк до 3-нед. возраста
 - c) - новорождённых

d) - молодняка до 3-нед. возраста

11. Какие лабораторные методы используют для распознавания мяса, полученного от больных животных:

- a) определение pH, определение коэффициента кислотность-окисляемость, редуктазная проба, пероксидазная проба, бактериоскопия
- b) безидиновая проба, бактериоскопия, реакция на газообразный аммиак по Эберу, формольная реакция, определение pH
- c) определение pH, бактериоскопия, определение коэффициента кислотность-окисляемость, формольная реакция, бензидиновая проба
- d) реакция на газообразный аммиак по Эберу, бактериоскопия, редуктазная проба, определение pH, пероксидазная проба

12. Запрещается убой животных, привитых вакциной против сибирской язвы в течении:

- a) 30 дней
- b) 21 день
- c) 10 дней
- d) 14 дней

13. При остром отравлении нитритами убой разрешен спустя:

- a) 3 суток
- b) 5 суток
- c) 7 суток
- d) 24 часа

14. Какие инвазионные болезни животных по степени опасности относят к 1 группе (передаются человеку через мясо и мясные продукты):

- a) цистицеркоз овец, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей...
- b) трихинеллёз, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней, спарганоз свиней ...
- c) фасциолёз, дикроцелиоз, эхинококкоз, саркоцистоз...
- d) трихинеллёз, цистицеркоз КРС и овец, альвеококкоз...

15. Какая из трихинелл не инкапсулируется?

- a) *T. spiralis*
- b) *T. nelsoni*
- c) *T. native*
- d) *T. pseudospiralis*

16. При обнаружении личинок трихинелл в туше, её направляют на:

- a) крепкий посол
- b) утилизацию
- c) без ограничений
- d) проварку

17. Как изменится плотность молока через 2 часа после дойки:

- a) а) увеличится, т. к. снизится содержание газов в молоке
- b) б) уменьшится за счет оседания белков
- c) в) уменьшится, т.к. пройдет «газовая фаза»
- d) г) плотность молока со временем не изменяется

18. Проба пероксидазу при ветеринарно- санитарной экспертизе молока дает возможность:

- a) определить примесь 0,5% сырого молока к пастеризованному

- b) определить кислотность молока
- c) провести контроль качества пастеризации молока с чувствительностью на примесь 5% сырого молока
- d) определить степень микробной обсемененности молока

19. К продуктам смешанного брожения относится:

- a) Простокваша
- b) Сметана
- c) Творог
- d) Кефир

20. В промышленных условиях производят сметану жирностью:

- a) 10-25%
- b) 1-3,2 %
- c) 1-9 %
- d) 50-60 %

3.1.2. Методические материалы.

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится по темам:

- 1) Раздел 1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов
- 2) Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.
- 3) Раздел 3. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой
- 4) Раздел 4. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы
- 5) Раздел 5. Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
- 6) Раздел 6. Основы технологии и ВСЭ при радиационных поражениях
- 7) Раздел 7. Основы технологии и гигиены переработки с\х птицы. Ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов.
- 8) Раздел 8. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий
- 9) Раздел 9. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
- 10) Раздел 10. ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных
- 11) Раздел 11. Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока и молочных продуктов
- 12) Раздел 12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках

Тестирование проводится в форме бумажного теста. Бланки с вопросами теста (тестовые задания представлены в количестве 10 вариантов) хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест. Студенту предлагается ответить на 20 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 40 минут.

3.2. Комплект экзаменационных вопросов

3.2.1. Экзаменационные вопросы:

1. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота на мясокомбинате.
2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях органов дыхания и пищеварения.
3. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на продовольственных

4. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов птицы, кроликов и нутрий.
5. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при сибирской язве, сапе, ящуре.
6. Санитарно-гигиеническим режим получения доброкачественного молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.
7. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Маркировка и пороки баночных консервов.
8. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при радиационных, поражениях.
9. Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.
10. Структура мясокомбината. Правила приема и сдачи животных на мясокомбинат. Предубойный режим содержания.
11. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
12. Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
13. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов свиней.
14. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при лейкозе млекопитающих, некробактериозе, болезни Ауески.
15. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, цель и задачи. Исторический очерк развития.
17. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при туберкулезе и бруцеллезе.
18. Влияние на качество, пищевую ценность, технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов, ингибирующих веществ, гербицидов.
19. Классификация, основы технологии и пищевая ценность субпродуктов жира-сырца.
20. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и орган птиц при гриппе, болезни Ньюкасла (псевдочума), орнитозе, пуллорозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы (мороженой, соленой, копченой, вяленой, сушеной)
22. Убойные животные как сырье для мясной промышленности.
23. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при пастереллезе, классической чуме свиней, злокачественной катаральной горячке.
24. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.
25. Технология и гигиена колбасного производства. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
26. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при нарушении обмена веществ (кетозы, беломышечная болезнь, алиментарная дистрофия), нарушении пигментации тканей.
27. Основы технологии, классификация сливочного масла и сыра. Пороки и методы исследования.
28. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
29. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц при туберкулезе, лейкозе, болезни Марека, пастереллезе.
30. Химический состав, пищевая ценность и ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынке.
31. Вынужденный убой и порядок его проведения. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении саркоцистоза, фасциолеза, дикроцелиоза, аскариоза, эхинококкоза.
33. Методы исследования меда. Способы распознавания фальсификаций.
34. Консервирование мяса высокой, низкой температурой, поваренной солью. Современные способы консервирования мяса.

35. Положение о лаборатории, ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Структура, оборудование.
36. Химический состав, пищевое значение и биологические свойства молока.
37. Клеймение мяса и субпродуктов.
38. Болезни и другие состояния, при которых животных (птиц) не допускают к убою. Обоснование.
39. Пищевая ценность грибов и их классификация. Порядок реализации их на рынке.
40. Типы мясоперерабатывающих предприятий и ветеринарно-санитарные требования к ним.
41. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при механических и термических повреждениях тканей, новообразованиях.
42. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
43. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и лошадей.
44. Бактериологическое исследование мяса (показания, отбор проб, схема исследования).
45. Бактериостатическая фаза молока и способы ее продления. Обезвреживание молока
46. Убой, первичная переработка свиней на мясокомбинате.
47. Послеубойная диагностика и санитарная оценка, мяса при актиномикозе, столбняке, злокачественном отеке, ЭМКАРе, бешенстве.
48. Строение и химический состав яиц. Товароведческая и санитарная оценка яиц.
49. Морфологический и химический состав мяса животных.
50. Санитарная оценка при обнаружении описторхоза, дифиллоботриоза, лигулеза.
51. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках
52. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
53. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях.
54. Определение свежести и видовой принадлежности мяса.
55. Сущность порчи мяса (ослизнение, загар, плесневение, свечение, гниение). Санитарная оценка.
56. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении трихинеллеза, цистицеркозов.
57. Морфология и химия мяса рыб. Методы исследования рыбы на свежесть
58. Убой, первичная переработка птицы на птицекомбинате.
59. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при роже свиней, лептоспирозе, листериозе, туляремии.
60. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу.

3.2.2. Методические материалы

Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.3. Комплект тем для курсовых работ

3.3.1. Темы курсовых работ:

1. Организация транспортировки убойных животных на мясокомбинат
2. Организация убоя животных (птицы) на мясо-(птице) комбинате, скотобойном пункте.
3. Организация послеубойного осмотра органов и туш животных на мясокомбинате, убойном пункте, лаборатории ВСЭ рынка.

4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях, отравлениях у различных видов животных и птицы (на примере конкретного случая).

5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое.

6. Технологическая схема и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов, рыбы и их ветеринарно-санитарный контроль.

7. Схема мероприятий по профилактике пищевых токсикоинфекций и токсикозов бактериальной этиологии по линии ветеринарной службы на животноводческих фермах, скотоубойных пунктах, мясокомбинатах.

8. Организация ветеринарно-санитарного контроля меда, молока, яиц, молока, молочных и растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных, инвазионных болезней.

10. Технология и санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме.

3.3.2. Методические материалы

Общие требования к оформлению письменных работ даны в Приложении № 1 к Положению ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

Порядок защиты курсового проекта (работы) даны в Положении ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева».

Текущий контроль:

Посещение лекций - 1 балл (максимум 9 баллов)

Посещение ЛПЗ – 0,5 балла (максимум 9 баллов)

Тестирование (2 теста в семестре) – (максимум 30 баллов)

Итоговый контроль:

Зачетное тестирование – максимум 40 баллов.

Итого текущий и рубежный контроли: 60 баллов

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градации рейтинга:

Итоговая рейтинговая оценка	Традиционная оценка (при 4-хбальной шкале)	Зачет, экзамен	Оценка (ECTS)	Градация
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно
65-69			D	удовлетворительно
70-74			C	хорошо
75-84	B		очень хорошо	
85-89	хорошо		A	отлично
90-100	отлично			

Студентам могут быть начислены премиальные баллы:

- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
 - подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.