

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.01.04 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к дисциплинам ПЦ. Профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения программы междисциплинарного курса:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

А) обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

Б) обладать профессиональными компетенциями:

- ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
- ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
- ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3);
- проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- методы проведения лабораторных исследований (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3);
- методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3);
- организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем программы междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Очная форма обучения
	2023г.н.
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	58
лабораторные занятия	14
Самостоятельная работа студента (всего)	18
в том числе	
индивидуальный проект	
Консультации/Контроль	
Промежуточная аттестация в форме указать форму	6
	Дифференцированный зачет, экзамен

2.2. Тематический план и содержание программы междисциплинарного курса МДК.01.04 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции животного происхождения			
Тема 1.1 Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Содержание учебного материала 1 Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним . 2 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. 3 Боенские предприятия по переработке животных. 4 Порядок приемки животных и их первичная переработка. 5 Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.	28	1 2 3	
Тема 1.2. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	6 Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. 7 Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. 8 Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. 10 Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов. 11 Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. 12 Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию. 13 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы. 14 Общие сведения, химический состав и экспертиза яиц.			
Тема 1.3 Учение о мясе	15 Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы.			
Тема 1.4 Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных	16 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях. Лабораторные работы 1 Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы . Краткая характеристика основных нормативных документов , используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе 2 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП) 3 Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. 4 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы.		2 2 2 2	

продуктов и Тема 1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	5	Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы	2	
	6	Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней	2	
	7	Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	2	
	Практические занятия			
	1	Определение видовой принадлежности мяса (органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования).	4	
	2	Определение свежести мяса (органолептика, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение рН мясного экстракта, аминокислотного азота, летучих жирных кислот)	4	
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	4	
	5	Органолептическое и лабораторное исследование свежей и консервированной рыбы.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		2	
Раздел 2.	<i>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</i>			
Тема 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке	Содержание учебного материала			1
	1	Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных Разъемные соединения.	8	2
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Неразъемные соединения.		3
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Разработка сборочного чертежа и чертежа общего вида.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных		
	6	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами		
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.		
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами и радиационных поражениях.		

животных ветеринарными препаратами и радиационных поражениях	Практические занятия			
	1	Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	4	
	2	Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола)	4	
	3	Распознавание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия)	4	
	4	Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		6	
Раздел 3.	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</i>			1
Тема 3.1	Содержание учебного материала			2
Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1	Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока.	8	3
	2	Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку.		
	3	Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.		
	5	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.		
	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		6	
	Раздел 4.	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения</i>		
Тема 4.1	Содержание учебного материала			2
Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения	1	Отбор проб растениеводческой продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков.	4	3
	2	Порядок проведения экспертизы и методы исследования.		
	3	Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка.		
	4	Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов		
	Практические занятия			
1	Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	2		

	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.	2	
	3	Радиологическая экспертиза объектов ветеринарно-санитарного надзора.	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (мука, крупы)	2	
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, грибов.	4	
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		4	
	*Элементы практической подготовки		-	
Курсовая работа/проект			-	
Консультации				
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Всего:			144	

Элементы практической подготовки могут быть включены в занятия лекционного типа, предусматривающие передачу учебной информации для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Элементы практической подготовки могут быть включены в практические занятия, лабораторные и иные аналогичные виды учебной деятельности, предусматривающие участие обучающихся в выполнении отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебных кабинетов:

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, учебная аудитория № 360 для проведения учебных занятий, выполнения курсового проекта (работы), в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), шкафы (5), вешалка (1), доска меловая (1)).

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутренних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное); микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "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).

Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования аудитория № 359, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования.

Технические средства обучения: специализированное ноутбук (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320

BASE» монокулярный (4) учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, 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), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (2), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).

Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Основные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
1.	Зоогигеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А. Ф. Кузнецов, А. М. Лунегов, К. А. Рожков, И. В. Лунегова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210023 (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/210023 3	1-4
2.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань :	https://e.lanbook.com/book/198515 5	3

	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
3.	Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Радиационный контроль / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-9869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202994 (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/202994 4	1-4
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевкина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169815 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/169815 5	1-4

№ п\п	Дополнительные источники	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
5.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173068 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/173068 8	3

6.	Мишанин, Ю. Ф. Рыбы. Строение, болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-507-44448-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224669 (дата обращения: 09.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/224669 9	1-4
7.	Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/320792 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/320792 2	1-4

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
ЭБС «Лань»	www.e.lanbook.com
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/
Электронная Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

Перечень лицензионного программного обеспечения
Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа:

<http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

2. БД «AGRO» режим доступа <https://agro.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате обучения студент должен:	
уметь:	
– осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
– проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
знать:	
– методы проведения лабораторных исследований	Периодический устный опрос. Тестирование.
– методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Периодический устный опрос. Тестирование.
– организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Периодический устный опрос. Тестирование.
Итоговый контроль:	Экзамен