

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Викторович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.06.2022 07:25:24

Уникальный программный ключ:

260956a74722e77c36df5f17e9b760bf90671671b87f48258f397dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-ГАБСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины

С.В.Кабатов

«29» * апреля 2022 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.04 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Программа: **Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная**

Троицк

2022

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 28.09.2017 г. № 982. Рабочая программа предназначена для подготовки магистра по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, программа Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бучель А.В.,
кандидат ветеринарных наук, доцент Мижевикина А.С.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы
«25» апреля 2022 г. (протокол №15).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и
ветеринарно-санитарной экспертизы,
кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной
медицины
«28» апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель методической
комиссии Института ветеринарной
медицины, кандидат ветеринарных
наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Объём дисциплины и виды учебной работы.....	4
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	4
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам.....	5
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	6
4.1. Содержание дисциплины.....	6
4.2. Содержание лекций.....	8
4.3. Содержание лабораторных занятий	9
4.4. Содержание практических занятий	9
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	10
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	11
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	11
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	13
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	13
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	15
Лист регистрации изменений.....	46

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов растительного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения и овладеть практическими навыками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 4. Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и выполнять требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.04, ПК-4-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 –Н.2)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	93
<i>Лекции (Л)</i>	32
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	52
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	96
Контроль	27
Итого	216

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки не промышленного производства							
1.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов	7,3	2	2	0,3	3	х
1.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей	9,3	2	4	0,3	3	х
1.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей	7,3	2	2	0,3	3	х
1.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна, зернопродуктов, крахмала	7,3	4		0,3	3	х
1.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	7,3		4	0,3	3	х
1.6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза муки	5,3		2	0,3	3	х
1.7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы	5,3		2	0,3	3	х
1.8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод	7,3	2	2	0,3	3	х
1.9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	5,3		2	0,3	3	х
1.10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур	7,2	2	2	0,2	3	х
1.11.	Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации	3,3			0,3	3	х
1.12.	Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей	3,3			0,3	3	х
1.13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масличных культур	9,3	2	4	0,3	3	х
1.14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной плодоовощной продукции	7,3	4		0,3	3	х
1.15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей	7,3		4	0,3	3	х
1.16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных плодов и овощей	5,3		2	0,3	3	х
1.17.	Болезни, дефекты (пороки) растительной пищевой продукции полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки	3,3			0,3	3	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки не промышленного производства							
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод	9,2	2	2	0,2	5	х
2.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов	9,3	2	2	0,3	5	х
2.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	9,5	2	2	0,5	5	х
2.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных	7,5	2		0,5	5	х
2.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и маринованных, сушеных грибов	11,5		6	0,5	5	х
2.6.	Болезни, дефекты (пороки) дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки	5,5			0,5	5	х
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и других слабоградусных вин, полученных путем сбраживания винограда или других плодов и ягод не промышленного производства							
3.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин домашней выработки	11,5	2	4	0,5	5	х
3.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных вин домашней выработки	11,5	2	4	0,5	5	х
3.3.	Дефекты и пороки виноградного и плодово-ягодного вина домашней выработки	5,5			0,5	5	х
	Контроль	27	х	х	х	х	27
	Итого	216	32	52	9	96	27

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1.Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки не промышленного производства.

Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент корне- и клубнеплодов (картофель, морковь, свекла, петрушка, редис, пастернак, редька, хрен, цикорий и т.д.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля корне- и клубнеплодов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей (капуста белокочанная и красная, капуста цветная, томаты, огурцы, тыква, кабачки, баклажаны, лук репчатый, чеснок в головках и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей (лук и чеснок зеленый, щавель, укроп, шпинат, ботва огородных культур и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна, зернопродуктов, крахмала.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент зерновых культур, бобовых культур, зернопродуктов (муки, крупы), крахмала. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля зерновых культур, бобовых культур, муки, крупы и крахмала в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество зерновых культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость зерномучных продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент бахчевых культур (арбузы, дыни и др), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля бахчевых культур в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество бахчевых культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость бахчевых культур.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масленичных культур.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент растительных пищевых масел и масленичных культур (подсолнечник, тыквы, кунжута и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых масел и масленичных культур в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество семян масленичных культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость семян масленичных культур и растительного пищевого масла.

Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной плодоовощной продукции.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки в промышленном производстве.

Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки дикорастущих ягод (черника, малина, ежевика, земляника лесная, черемуха, костяника, морошка, брусника, клюква). Особенности ветеринарно-санитарного контроля дикорастущих ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых

актовобеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки свежих грибов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля грибов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки орехоплодных. Особенности ветеринарно-санитарного контроля орехов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент соленых и маринованных грибов, продуктов переработки дикорастущих ягод, орехов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и других слабоградусных вин, полученных путем сбраживания винограда или других плодов и ягодне промышленного производства.

Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных виндомашней выработки.

Общая характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки виноградных виндомашней выработки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества виноградных виндомашней выработки в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных виндомашней выработки.

Общая характеристика, классификация и ассортимент плодово-ягодных вин домашней выработки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества плодово-ягодных вин в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2.Содержание лекций

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов.	2	-
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей	2	-
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей	2	-
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна, зернопродуктов и крахмала	4	-
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод	2	-
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур	2	-
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масленичных культур	2	-

8	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной плодоовощной продукции	4	-
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод	2	-
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов	2	-
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	2	-
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных	2	-
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин домашней выработки	2	-
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных вин домашней выработки	2	-
	Итого	32	-

4.3.Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов	2	+
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей	4	+
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей	2	+
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	2	+
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза муки	2	+
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы	2	+
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза крахмала	2	+
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод	2	+
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	2	+
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур	2	+
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масленичных культур	4	+
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей	4	+
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных плодов и овощей	2	+
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод	2	+
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов	2	+
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	2	+
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и маринованных, сушеных грибов	6	+
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин домашней выработки	4	+
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки	4	+
	Итого	52	80 %

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	38
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	9
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	19
Выполнение курсовой работы	20
Итого	96

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов	3
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей	3
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей	3
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна, зернопродуктов, крахмала	3
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур	3
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза муки	3
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы	3
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод	3
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов	3
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур	3
11.	Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации	3
12.	Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей	3
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масличных культур	3
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной плодоовощной продукции	3
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей	3
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных плодов и овощей	3
17.	Болезни, дефекты (пороки) растительной пищевой продукции полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки	3
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод	5
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов	5
20.	Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных	5
21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных	5
22.	Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и маринованных, сушеных грибов	5

23.	Болезни, дефекты (пороки) дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки	5
24.	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных виндомашней выработки	5
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных вин домашней выработки	5
26.	Дефекты и пороки виноградного и плодово-ягодного вина домашней выработки	5
	Итого	96

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02271.pdf>

5.2. Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 73 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02272.pdf>

5.3 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 24 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02273.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов растительного происхождения : учебное пособие / составители А. А. Торшков [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-88838-973-7. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134464> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

1. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206516> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209846> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие : [16+] / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова ; науч. ред. Г. В. Агафонов ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 161 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=33606> (дата обращения: 25.04.2022). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-075-4. — Текст : электронный

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yourgau.pf>
2. ЭБС «Издательство «Лань» — <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» — <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. — 19 с. — Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02271.pdf>

9.2. Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. — 73 с. — Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02272.pdf>

9.3 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень

высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 24 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02273.pdf>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1 «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»

3. Электронный каталог Института ветеринарной медицины

http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xml+rus

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.

2. Офисный пакет Microsoft Office.

3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPro 11.0.

4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр)
- Влагомер «Фауна-М»
- Диафаноскоп ДСЗ-2М
- Весы KERN
- Электрическая плитка
- Микроскоп «Биомед-2»
- сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Наглядные пособия по дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	17
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	18
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	19
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	19
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	19
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	19
4.1.2. Тестирование.....	23
4.1.3. Собеседование.....	25
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	28
4.2.1. Экзамен.....	28
4.2.2. Курсовая работа.....	41

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК – 4. Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.04, ПК-4 - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 – У.2)	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 – Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Экзамен, курсовая работа

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.04, ПК-4 - 3.2	Обучающийся не знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.В.04, ПК-4 – У.2	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации
Б1.В.04, ПК-4 – Н.2	Обучающийся не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся слабо владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся свободно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02271.pdf>

Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 73 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02272.pdf>

3. Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 24 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02273.pdf>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 73 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02272.pdf>) заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Тема 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб корне- и клубнеплодов? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля корне-, и клубнеплодов. 3. Охарактеризуйте основные показатели качества корне-, клубнеплодов. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности корне-, клубнеплодов. 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2.	<p>Тема 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей? 2. Назовите отличительные особенности ветеринарно-санитарного контроля капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей. 3. Охарактеризуйте основные показатели качества капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей. 	
3.	<p>Тема 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей? 2. Назовите отличительные особенности ветеринарно-санитарного контроля пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей. 3. Перечислите основные правила реализации пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей на продовольственном рынке согласно нормативной документации. 4. Охарактеризуйте основные показатели качества и безопасности пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей. 	
4.	<p>Тема 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как составляют объединенную пробу, среднесуточную пробу зерна для анализа? 2. Для чего определяют влажность зерна? 3. Что относится к сорным зерновым и вредным примесям? 4. Как определяют зараженность зерна вредителями хлебных запасов? 5. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля зерновых культур на рынке. 	
5.	<p>Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза муки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб муки? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля муки на рынке. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности муки. 4. Охарактеризуйте основные показатели качества муки. 5. Как осуществляется определение зараженности муки амбарными вредителями? 	
6.	<p>Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб крупы? 2. Опишите методы органолептического контроля крупы. 3. Как осуществляется Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы? 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности крупы. 5. Охарактеризуйте основные показатели качества крупы. 	
7.	<p>Тема 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза крахмала</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Как осуществляется отбор проб крахмала? 7. Опишите методы органолептического контроля крахмала. 8. Как осуществляется Ветеринарно-санитарная экспертиза крахмала? 9. Охарактеризуйте основные показатели безопасности крахмала. 	

	10. Охарактеризуйте основные показатели качества крахмала.	
8.	<p>Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб семечковых и косточковых плодов? 2. Назовите отличительные особенности отбора проб свежих ягод. 3. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля семечковых и косточковых плодов. 4. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля садовых ягод. 5. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества семечковых и косточковых плодов, ягод. 	
9.	<p>Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических плодов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб тропических и субтропических плодов? 2. Как осуществляется Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических плодов? 3. Как осуществляется Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических плодов? 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности тропических и субтропических плодов. 5. Охарактеризуйте основные показатели качества тропических и субтропических плодов. 	
10.	<p>Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб бахчевых культур? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля бахчевых культур. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества арбузов. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества дынь. 	
11.	<p>Тема 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масличных культур</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб растительного масла и семян масличных культур? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля растительного масла? 3. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля семян масличных культур? 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества растительного масла. 5. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества семян масличных культур. 	
12.	<p>Тема 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля переработанной плодоовощной продукции на рынке. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. 4. Охарактеризуйте основные показатели качества моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. 	
13.	<p>Тема 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных плодов и овощей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб сушеных плодов и овощей? 2. Опишите этапы выполнения органолептического ветеринарно-санитарного контроля качества сушеных плодов и овощей. 3. Дайте схему лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сушеных плодов и овощей. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества сушеных плодов и овощей. 	

14.	<p>Тема 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб дикорастущих ягод? 2. Опишите этапы выполнения органолептического ветеринарно-санитарного контроля качества дикорастущих ягод. 3. Дайте схему лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дикорастущих ягод. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества дикорастущих ягод. 	
15.	<p>Тема 15 Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб свежих грибов на рынке? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля свежих грибов. 3. Назовите классификацию грибов в зависимости от класса безопасности. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности свежих грибов. 5. Охарактеризуйте основные показатели качества свежих грибов. 	
16.	<p>Тема 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб орехоплодных? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля орехоплодных. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности орехоплодных. 4. Охарактеризуйте основные показатели качества орехоплодных. 	
17.	<p>Тема 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и маринованных, сушеных грибов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб соленых и маринованных грибов? 2. Как осуществляется отбор проб сушеных грибов? 3. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля соленых и маринованных, сушеных грибов. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества соленых и маринованных, сушеных грибов. 	
18.	<p>Тема 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин домашней выработки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб виноградных вин домашней выработки? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля виноградных вин домашней выработки. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества виноградных вин домашней выработки. 4. Перечислите особенности реализации, хранения и транспортирования виноградных вин домашней выработки на рынке. 	
19.	<p>Тема 19 Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как осуществляется отбор проб плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки? 2. Дайте алгоритм проведения ветеринарно-санитарного контроля плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности и качества плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки. 4. Перечислите особенности реализации, хранения и транспортирования плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки. 	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;

(отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «б», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нитратами и пестицидами 2) металлами и пестицидами 3) нитратами и антибиотиками 4) радионуклидами и фунгицидами 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
2.	<p>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дезоксиниваленол 2) зеараленол 3) Т-2 токсин 4) патулин 	
3.	<p>Болезнь, при которой на семечковых плодах появляется коричневое пятно, которое, расширяясь, поражает весь плод, при этом мякоть становится мягкой, губчатой называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) налив 2) плодовая гниль 3) мокрый ожог 4) парша 	
4.	<p>Дефект консервов, сопровождающийся постоянно вздувшимися концами, приобретающими нормальное положение при нажиме, за счет чего вздувается противоположный конец и раздается характерный шелкающий звук, называется...</p>	

5.	Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают: 1) аммиаком 2) фреоном 3) формальдегидом 4) сернистым ангидридом	
6.	К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят: 1) почвенно-климатические условия 2) теплофизические процессы 3) интенсивность процессов жизнедеятельности 4) условия внешней среды	
7.	К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят: 1) газовую среду 2) теплофизические процессы 3) погодные условия 4) условия внешней среды	
8.	Плесневение продуктов более интенсивно протекает при: 1) пониженной относительной влажности воздуха 2) повышенной относительной влажности воздуха 3) пониженной концентрации кислорода 4) пониженной температуре	
9.	Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является: 1) консистенция 2) размер 3) окраска 4) форма	
10.	К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится 1) содержание плодов, пораженных болезнями 2) содержание сухих веществ 3) степень зрелости 4) степень механических повреждений	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.В. Бучель, А.С.Мижевкина – Троицк:

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 19 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7808>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02271.pdf> заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки не промышленного производства	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику корне- и клубнеплодам и перечислите правила реализации этой продукции на продовольственном рынке и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля корне- и клубнеплодов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 2. Дайте краткую характеристику факторам, формирующим безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации 3. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей 4. Дайте краткую характеристику болезням свежей плодоовощной продукции полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки. 5. Дайте краткую характеристику дефектам (порокам) свежей растительной пищевой продукции полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки 6. Дайте краткую характеристику капустным, луковым, тыквенным и томатным овощам. 7. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 8. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей в соответствии с законодательством Российской Федерации. 9. Дайте краткую характеристику пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей (лук и чеснок зеленый, щавель, укроп, шпинат, ботва огородных культур и др.). 10. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 11. Дайте краткую характеристику зерновым и бобовым культурам. 12. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля зерновых и бобовых культур в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 13. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля зернопродуктов (мука, крупа) и крахмала в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 14. Дайте краткую характеристику семечковым, косточковым плодам и свежим содовым ягодам. 15. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и содовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 16. Дайте краткую характеристику бахчевых культур и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 17. Дайте краткую характеристику растительных пищевых масел и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 18. Дайте краткую характеристику семян масленичных культур и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 19. Дайте краткую характеристику моченых, квашеных, соленых и 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

	<p>маринованных плодов и овощей.</p> <p>20. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.</p>	
2.	<p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки не промышленного производства</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику основным видам дикорастущих ягод и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля дикорастущих ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 2. Дайте краткую характеристику основных видов свежих грибов и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 3. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество свежих грибов в соответствии с законодательством Российской Федерации. 4. Дайте краткую характеристику основным видам орехоплодных и перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 5. Дайте краткую характеристику соленых и маринованных грибов и опишите особенности ветеринарно-санитарного контроля качества в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 6. Дайте краткую характеристику сушеных грибов и опишите особенности ветеринарно-санитарного контроля качества в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 7. Дайте краткую характеристику сушеных дикорастущих ягод и опишите особенности ветеринарно-санитарного контроля качества в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 8. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество переработанных продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. 9. Дайте краткую характеристику основных болезней, дефектов (пороков) дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки 10. Болезни, дефекты (пороки) дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
3.	<p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и других слабоградусных вин, полученных путем сбраживания винограда или других плодов и ягод не промышленного производства</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте краткую характеристику виноградным винам домашней выработки. 2. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля дикорастущих ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 3. Дайте краткую характеристику плодово-ягодным винам домашней выработки. 4. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля дикорастущих ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. 5. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность виноградных и иным вин домашней выработки в соответствии с законодательством Российской Федерации. 6. Перечислите требования нормативно правовых актов обеспечивающих качество виноградных и иным вин домашней выработки в соответствии с законодательством Российской Федерации. 7. Дайте краткую характеристику дефектов виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки 8. Дайте краткую характеристику пороков виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки 9. Дайте краткую характеристику основных условий реализации и хранения виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки на рынке. 10. Дайте алгоритм проведения Ветеринарно-санитарной 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

	экспертизы виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.	
--	--	--

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... *(указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.)*.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

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

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативная база ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного происхождения. Анализ и характеристика нормативных документов. 2. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности клубнеплодов. 3. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности корнеплодов. 4. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности капустных овощей. 5. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности луковых овощей. 6. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности томатных овощей. 7. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности тыквенных овощей. 8. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности пряных овощей. 9. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности салатно-шпинатных овощей. 10. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности семечковых плодов. 11. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности косточковых плодов. 12. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности орехоплодных 13. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности ягод 14. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности свежих грибов 15. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности субтропических плодов 16. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности тропических плодов 17. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности десертных овощей 18. Принципы и методы консервирования плодов, овощей, грибов 19. Классификация плодоовощных консервов 20. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности плодоовощных консервов 21. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сушеных плодов, овощей и грибов 22. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сушеных грибов 23. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности замороженных плодов, овощей, грибов 24. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности квашеных плодов и овощей. 25. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности соленых плодов и овощей. 26. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности моченых плодов и овощей. 27. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности маринованных плодов и овощей. 28. Периоды жизнедеятельности свежих плодов и овощей 29. Физические процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 30. Физиолого-биохимические процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 31. Анатомо-морфологические процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 32. Микробиологические процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей 	<p>ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>

<ol style="list-style-type: none"> 33. Биологические факторы сохраняемости плодов и овощей 34. Технологические факторы сохраняемости плодов и овощей 35. Тарное и бестарное хранение плодоовощной продукции 36. Условия, режимы и требования к хранению плодоовощной продукции 37. Градация качества плодов и овощей 38. Болезни плодов и овощей 39. Вредители плодов и овощей 40. Дефекты и пороки переработанных плодов и овощей 41. Маркировка плодоовощной продукции 42. Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции 43. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания и уборки. 44. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период транспортирования 45. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период хранения и реализации 46. Микробиологические процессы поражающие продукцию в период выращивания и продолжающие свою деятельность при хранении (серая, белая, черная гнили, фитофтора, фомоз и т. п.). 47. Микробиологические процессы поражающие продукцию при хранении (фузариоз, голубая и зеленая плесени, мокрая гниль и т. п.). 48. Болезни, дефекты (пороки) растительной пищевой продукции полеводства и продуктов их переработки 49. Болезни, дефекты (пороки) растительной пищевой продукции садов и продуктов их переработки 50. Болезни, дефекты (пороки) растительной пищевой продукции огородов и продуктов их переработки 51. Болезни, дефекты (пороки) дикорастущих ягод и продуктов их переработки 52. Болезни, дефекты (пороки) свежих и продуктов их переработки 53. Болезни, дефекты (пороки) сушеных грибов и продуктов их переработки 54. Болезни, дефекты (пороки) орехов и продуктов их переработки 55. Дефекты и пороки виноградного и плодово-ягодного вина домашней выработки 56. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего картофеля 57. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей моркови 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей свёклы 59. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего лука репчатого 60. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего чеснока 61. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей капусты белокочанной 62. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей цветной капусты 63. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих томатов 64. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего перца овощного 65. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих баклажанов 66. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих огурцов 67. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих яблок 68. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного арбуза 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза дынь 70. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих груш 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза косточковых плодов (слив) 72. Ветеринарно-санитарная экспертиза грецких орехов 73. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего винограда 74. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих апельсинов и лимонов 75. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества консервированного горошка 76. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеного винограда и абрикосов 77. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных огурцов 78. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов 79. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных грибов 80. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих бананов 81. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежего граната 82. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных томатов 83. Ветеринарно-санитарная экспертиза арахиса 84. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных грибов 85. Ветеринарно-санитарная экспертиза цитрусовых плодов 86. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод (клюквы) 	
--	--

87. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла	
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза семян масленичных культур	
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин домашней выработки	
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных слабоградусных вин домашней выработки	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нитратами и пестицидами 2) металлами и пестицидами 3) нитратами и антибиотиками 4) радионуклидами и фунгицидами 	ИД-2. ПК-4. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
2.	<p>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ГХЦГ 2) дихлофос 3) севин 21 4) цезий-137 	
3.	<p>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дезоксиниваленол 2) зеараленол 	

	3) Т-2 токсин 4) патулин	
4.	Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается: 1) биохимическими методами 2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами 3) химическими методами 4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения	
5.	Плоды и овощи от механических повреждений, микроорганизмов и метеорологических факторов защищает ...	
6.	К пластинчатым грибам относят: 1) белые 2) подберезовики 3) рыжики 4) трюфели	
7.	К группе тыквенных овощей относят: 1) томат 2) огурец 3) кабачок 4) перец сладкий 5) артишок 6) спаржа	
8.	К группе семечковых плодов относят: 1) груши 2) яблоки 3) вишня 4) слива 5) крыжовник 6) малина	
9.	К группе орехоплодных относят: 1) лещина 2) фисташки 3) ананас 4) гранат 5) манго 6) кумкват	
10.	К сложным ягодам относят: 1) виноград и облепиха 2) малина и ежевика 3) смородина и крыжовник 4) малина и смородина	
11.	К ложным ягодам относят: 1) виноград и облепиха 2) малина и ежевика 3) смородина и крыжовник 4) земляника и клубника	
12.	Гранат относят к ... плодам 1) тропическим 2) субтропическим 3) цитрусовым 4) семечковым	
13.	Высушиванием целых абрикосов с косточками получают: 1) урюк 2) курагу 3) изюм 4) кишмиш	
14.	К сумчатым грибам относят: 1) подосиновики 2) сморчки 3) лисички 4) сыроежки	

15.	К десертным овощам относят: 1) чеснок 2) лук 3) артишок 4) картофель	
16.	Свежие овощи в зависимости от используемой части растения подразделяют на подклассы: 1) вегетативные 2) корнеплоды 3) плодовые 4) стручковые 5) генеративные 6) зерноплодовые	
17.	Перец, томаты и баклажаны относят к группе? 1) тыквенных 2) бахчевых 3) томатных 4) десертных	
18.	Ревень, спаржу и артишок относят к группе... 1) томатных 2) тыквенных 3) клубнеплодных 4) десертных	
19.	В свежем картофеле преобладает содержание... 1) мальтозы 2) глюкозы 3) сахарозы 4) крахмала	
20.	"Налив" и "загар" являются ... заболеваниями яблок	
21.	К ядовитым грибам относятся: 1) мухомор 2) маслята 3) сатанинский гриб 4) вешенка 5) сморчки 6) строчки	
22.	К тыквенным овощам, которые убирают незрелыми, не достигшими физиологической зрелости относят... 1) кабачки 2) дыни 3) огурцы 4) арбузы 5) томаты 6) артишок	
23.	К закусочным консервам относят: 1) икра кабачковая 2) паста томатная 3) салат овощной 4) томатный соус 5) борщи 6) солянки	
24.	Отношение длины к диаметру плода - это 1) индекс формы 2) насыпная масса 3) скважистость 4) плотность	
25.	К съедобным грибам относят: 1) говорушка беловатая 2) ложный опенок 3) мухомор 4) сморчки	

26.	Болезнь, при которой на семечковых плодах появляется коричневое пятно, которое, расширяясь, поражает весь плод, при этом мякоть становится мягкой, губчатой называется: 1) налив 2) плодовая гниль 3) мокрый ожег 4) парша	
27.	Арбузы и дыни относят к группе ... овощей	
28.	К губчатым грибам относят: 1) белые грибы 2) рыжики 3) подберезовики 4) лисички	
29.	Дефект консервов, вызываемый термоустойчивыми бактериями, которые приводят к микробиологической порче без газообразования и вздутия банок называется плоское ...	
30.	Дефект консервов, сопровождающийся постоянно вздувшимися концами, приобретающими нормальное положение при нажиме, за счет чего вздувается противоположный конец и раздается характерный щелкающий звук, называется...	
31.	Образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений яблок происходит 1) после длительного хранения 2) в начале послеуборочного периода 3) при наступлении съемной зрелости 4) в период роста плодов	
32.	Консервная тара наиболее устойчивая к воздействию кислых продуктов изготавливается из... 1) из полимерных материалов 2) металлических материалов 3) стекла 4) алюминия	
33.	К основной причине физического бомбажа «вздутие крышек или банок» при хранении консервов относят 1) скисание продукта 2) замерзание содержимого 3) нарушение режима стерилизации 4) негерметичная укупорка банки	
34.	Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является: 1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина 3) повышение относительной влажности воздуха при хранении 4) прорастание глазков клубней	
35.	Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают: 1) аммиаком 2) фреоном 3) формальдегидом 4) сернистым ангидридом	
36.	К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят: 1) почвенно-климатические условия 2) теплофизические процессы 3) интенсивность процессов жизнедеятельности 4) условия внешней среды	
37.	К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят: 1) газовую среду 2) теплофизические процессы 3) погодные условия 4) условия внешней среды	
38.	Физической основой самосогревания насыпи овощей являются: 1) интенсивное дыхание	

	<ul style="list-style-type: none"> 2) плохая теплопроводность 3) хорошая теплопроводность 4) хранение при повышенной температуре 	
39.	<p>Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) испорченная продукция 2) нестандартная продукция 3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели 4) продукция, реализуемая со скидкой с цены 	
40.	<p>К биохимическим процессам в продуктах относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) гидролиз 2) брожение 3) гниение 4) плесневение 	
41.	<p>К физическим способам консервирования овощей и плодов относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) замораживание 2) квашение 3) соление 4) маринование 	
42.	<p>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) пониженной относительной влажности воздуха 2) повышенной относительной влажности воздуха 3) пониженной концентрации кислорода 4) пониженной температуре 	
43.	<p>К микробиологическому способу консервирования относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) замораживание 2) сушка 3) маринование 4) квашение 	
44.	<p>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) консистенция 2) размер 3) окраска 4) форма 	
45.	<p>К дефектным плодам, содержание которых НЕ допускается стандартами относятся ... плоды</p>	
46.	<p>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) содержание плодов, пораженных болезнями 2) содержание сухих веществ 3) степень зрелости 4) степень механических повреждений 	
47.	<p>Наиболее опасно загрязнение пищи...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) патогенными микроорганизмами 2) химическими веществами из окружающей среды 3) пищевыми добавками 4) антибиотиками 	
48.	<p>Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 023/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013 	
49.	<p>Какой нормативный документ регламентирует безопасность зерна:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) ТР ТС 024/2011 2) ТР ТС 015/2011 3) ТР ТС 040/2011 4) ТР ТС 020/2011 	

50.	<p>Продукты, чаще всего содержащие повышенные количества свинца</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) консервы в жестяной таре 2) молочная продукция в тетра-паке 3) консервы в стеклянных банках 4) колбасные изделия в натуральной оболочке 	
51.	<p>Радионуклиды, нормируемые в пищевых продуктах (выберете несколько правильных ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стронций-90 2) радий-226 3) цезий-137 4) калий-40 5) цезий-134 6) йод-131. 	
52.	<p>Единица измерения для нормирования радионуклидов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Зиверт /Зв/ 2) бэр 3) Беккерель /Бк/ 4) Мг/кг 5) Кюри 6) КМАФАнМ 	
53.	<p>Нитраты и нитриты в организме человека вызывают...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) угнетение центральной нервной системы 2) кислородное голодание 3) поражение печени и почек 4) потерю зрения 	
54.	<p>Какой нормативный документ не регламентирует показатели безопасности продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) СанПиН 2.3.2.1078-01 2) ТР ТС 021/2011 3) ТР ТС 022/2011 4) ТР ТС 033/2013 	
55.	<p>Какие токсичные элементы могут попасть в консервированную продукцию из жестяной тары:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) медь 2) мышьяк 3) ртуть 4) олово 5) хром 	
56.	<p>Самые потенциально опасные по содержанию микотоксинов ... товары:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Молочные 2) Мясные 3) Рыбные 4) Зерно-мучные 	
57.	<p>Какой из перечисленных продуктов считается наиболее потенциально опасным по содержанию афлатоксина В1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) семена подсолнечника 2) арахис 3) мука пшеничная 4) горбуша копченая 	
58.	<p>ДДТ — это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дихлордифенилтрихлорметилметан 2) дихлордифенилдихлорэтан 3) дихлордифенилдихлорэтилен 4) гексахлорциклогексан 	
59.	<p>КМАФАнМ — это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов 2) количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов 3) количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов 4) количество микроорганизмов аэробных и факультативно-анаэробных 	

	микробов	
60.	Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным в: 1) ГОСТ, ТУ 2) ТУ, ОСТ 3) СанПиН, ТР ТС 4) Сертификатах качества и декларациях соответствия	
61.	Вид крупы определяется: 1) содержанием доброкачественного ядра 2) зерновой культурой 3) размерами крупинок 4) обработкой ядра зерна	
62.	К хлебным злакам относятся зерновые культуры: 1) рожь 2) овес 3) рис 4) гречиха 5) чечевица	
63.	К просовидным зерновым культурам НЕ относятся: 1) рис 2) овес 3) кукуруза 4) сорго	
64.	Плод томата представляет собой 1) однокамерную ягоду 2) бескамерную ягоду 3) двух и многокамерную ягоду 4) плод томата не ягода	
65.	К ложным ягодам относятся 1) виноград, облепиха 2) малина, ежевика 3) смородина, крыжовник 4) земляника, клубника	
66.	К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ... 1) груши, айва, 2) айва, вишня, черешня 3) груши, вишня, ирга 4) вишня, айва, груши	
67.	Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов: 1) семечковых 2) цитрусовых 3) ягод 4) косточковых	
68.	Топинамбур относится к группе овощей: 1) томатные 2) корнеплоды 3) тыквенные 4) клубнеплоды	
69.	Баклажаны относятся к группе овощей: 1) томатные 2) корнеплоды 3) тыквенные 4) клубнеплоды	
70.	К клубнеплодам относятся овощи: 1) морковь 2) свекла 3) топинамбур 4) батат 5) редис	

71.	В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы: 1) вегетативные 2) плодовые 3) стручковые 4) корнеплоды 5) корешковые
72.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть 1) допустимая, недопустимая; 2) сорная, вредная, зерновая; 3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.
73.	К условно-патогенной микрофлоре относятся: 1) стафилококки; 2) бактерии группы кишечной палочки; 3) сальмонеллы; 4) микроскопические плесневые грибки.
74.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: 1) физический бомбаж; 2) химический бомбаж; 3) герметический легковес; 4) подтёк.
75.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть 1) допустимая, недопустимая; 2) сорная, вредная, зерновая; 3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.
76.	Массовая доля влаги не определяется в: 1) крупах; 2) картофеле; 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника.
77.	При экспертизе свежих фруктов их отбирают в количестве не менее: 1) 1 экз.; 2) 2 экз.; 3) 3 экз.; 4) 5 экз.
78.	Массовая доля влаги в сухофруктах должна быть: 1) не более 10 %; 2) 10-16%; 3) 16-25 %; 4) 25-30 %.
79.	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют 1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли; 4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ.
80.	В квашенной капусте рассола должно быть не более 1) 5 %; 2) 15 %; 3) 25 %; 4) 50 %.
81.	Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть 1) не более 3 %; 2) 3-5 %; 3) не более 5 %; 4) не менее 5 %.
82.	Кислотное число растительных масел должно быть 1) не более 3,0; 2) не более 4,0; 3) не более 5,0;

	4) не более 6,0.
83.	К болезням картофеля не относится 1) туберкулез; 2) рак; 3) фузариоз; 4) парша.
84.	Количество неполноценных орехов в исследуемой пробе не должно превышать 1) 3 %; 2) 5 %; 3) 10 %; 4) 15 %.
85.	Специи на рынке можно продавать только в 1) молотом виде; 2) немолотом виде; 3) сушеном виде. 4) герметичной упаковке;
86.	Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка не является 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; 3) физико-химический анализ; 4) определение содержания нитратов.
87.	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.
88.	На рынке можно реализовывать 1) сухое виноградное вино; 2) салаты и винегреты; 3) варенье из ягод; 4) соленые грибы.
89.	На рынке нельзя реализовывать 1) сухое виноградное вино; 2) сумчатые грибы; 3) квашеную капусту; 4) развесной чай.
90.	В сушеном виде на рынке можно реализовывать грибы 1) губчатые; 2) сумчатые; 3) пластинчатые; 4) трубчатые.
91.	В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на 1) сорта; 2) категории; 3) классы; 4) группы.
92.	При экспертизе растительных масел не проводится 1) реакция на альдегиды; 2) реакция на перекиси; 3) реакция на кетоновые тела; 4) определение кислотного числа.
93.	Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от 1) их опыта и уровня подготовки; 2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов; 3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно; 4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации.
94.	Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:

	<p>1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</p> <p>2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</p> <p>3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов;</p> <p>4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.</p>
95.	<p>К болезням картофеля относится</p> <p>1) туберкулез;</p> <p>2) рак;</p> <p>3) бактериоз;</p> <p>4) зобоватость.</p>
96.	<p>Наибольшее содержание нитратов допускается в</p> <p>1) зелени и корнеклубнеплодах;</p> <p>2) бахчевых культурах;</p> <p>3) овощах;</p> <p>4) фруктах.</p>
97.	<p>В плане отравления нитратами наиболее опасным растительным продуктом является</p> <p>1) репчатый лук;</p> <p>2) картофель;</p> <p>3) томаты;</p> <p>4) арбуз.</p>
98.	<p>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</p> <p>1) титруемой кислотности;</p> <p>2) массовой доли сухих веществ;</p> <p>3) массовой доли растительного белка;</p> <p>4) наличия посторонних примесей.</p>
99.	<p>Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделением</p> <p>1) городского (районного) ветеринарного участка;</p> <p>2) городской (районной) ветеринарной станции;</p> <p>3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;</p> <p>4) является отдельным ветеринарным учреждением.</p>
100.	<p>25. В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на</p> <p>1) сорта;</p> <p>2) категории;</p> <p>3) классы;</p> <p>4) группы.</p>

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.2.2. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых проектов и работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовой проект/курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсового проекта/курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений), а общий объем обязательной графической документации (в листах формата А1) в пределах: а) в курсовых проектах – 2-3; б) в курсовых работах – 1-2.

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовой проект/курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсового проекта/курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсового проекта/курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых проектов/курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсового проекта/курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых проектов/курсовых работ один из членов комиссии лично получает в секретариате директора ведомость защиты курсового проекта (работы), а после окончания защиты лично сдает ее обратно.

Установление очередности защиты курсовых проектов/курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсового проекта/курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсового проекта/курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсового проекта/курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсового проекта (работы) ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсового проекта/курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсового проекта (работы) оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых проектов/курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы) в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы), на титульных листах пояснительной записки курсовых проектов/курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсового проекта (работы).

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсового проекта/курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовой проект/курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсового проекта/курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовой проект/работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерная тематика курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеплодов, реализуемых на продовольственном рынке.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза клубнеплодов, реализуемых на продовольственном рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза луковых овощей, реализуемых на продовольственном рынке.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза тыквенных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза томатных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза салатно-шпинатных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых культур, реализуемых на продовольственном рынке.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, реализуемой на продовольственном рынке.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза крупы, реализуемой на продовольственном рынке.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза крахмала, реализуемого на продовольственном рынке.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла, реализуемого на продовольственном рынке.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза семян масленичных культур, реализуемых на продовольственном рынке.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых плодов, реализуемых на продовольственном рынке.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза косточковых плодов, реализуемых на продовольственном рынке.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих ягод, реализуемых на продовольственном рынке.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур, реализуемых на продовольственном рынке.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза моченых плодов, реализуемых на продовольственном рынке.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных плодов, реализуемых на продовольственном рынке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных овощей, реализуемых на продовольственном рынке.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных плодов, реализуемых на продовольственном рынке.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов, реализуемых на продовольственном рынке.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехов, реализуемых на продовольственном рынке.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых грибов, реализуемых на продовольственном рынке.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза маринованных грибов, реализуемых на продовольственном рынке.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградного вина домашней выработки, реализуемого на продовольственном рынке.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных вин домашней, реализуемого на продовольственном рынке.

Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД – 2. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации
Обоснование цели и задач	
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	
Изучение методик проведения лабораторного исследования	
Проведение лабораторного исследования	
Анализ полученных результатов	
Заключение и выводы	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				