

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б3.В.ДВ.2 «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность
товаров»

Направление подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Нормативный срок обучения 5 лет

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» являются:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;

- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» включена в цикл профессиональных дисциплин вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте.	Модуль 1 Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.	знатъ: основные нормативно-технические документы, регламентирующие порядок ввоза и вывоза продукции с территории РФ; уметь: проводить экспертизу качества и соответствия подконтрольных товаров, движущихся через таможенную границу; оформлять ветеринарные сопроводительные документы; владеТЬ: методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов.

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов	Модуль 1 Понятие товароведения и экспертиза продуктов убоя животных	знатъ: - химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию; - товароведение товаров животного происхождения; -факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его; - требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;

убоя животных		<p>уметь: - проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов;</p> <p>- анализировать и давать заключение о качестве продуктов убоя животных в соответствии с требованиями государственных стандартов;</p> <p>-ориентироваться в сопроводительной документации</p> <p>- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки продуктов убоя животных.</p> <p>владеть: - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности.</p>
---------------	--	--

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль
Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках.	Модуль 3 Изменения мяса убойных животных при хранении.
Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях.	Модуль 2. Правила отбора проб продовольствия.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы ветеринарно-санитарной экспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках;

- правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов;
- методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- их химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;
- режимы транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья

Уметь:

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов;
- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- определить цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия, для выпуска доброкачественной продукции;
- оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;
- работать с нормативной документацией;
- определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров;
- формировать эффективную ассортиментную политику предприятия.

Владеть:

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления маркетинговой деятельности;
- владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- владение методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;
- подходом формирования ассортимента товаров для предприятия;
- применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;
- владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение методами и подходами выявления и анализа причин;
- возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;
- обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров;
- уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

4. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» составляет 5 ЗЕ (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	ЗЕ	час.	Распределение по семестрам			
			4 семестр		№ семестра	
	ЗЕ	час.	ЗЕ	час.	ЗЕ	час.
Общая трудоемкость	5	180	5	180		
Аудиторная работа (АР)	0,56	20	0,56	20		
в т.ч. лекции (Л)	0,28	10	0,28	10		
в т.ч. часов в инт. форме	0,17	6	0,17	6		
лабораторные работы (ЛР)	0,22	8	0,22	8		
практические занятия (ПЗ)	0,06	2	0,06	2		
семинары (С)						
Самостоятельная работа (СР)	4,19	151	4,19	151		
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)						
рефераты (Р)						
эссе (Э)						
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)						
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	4,19	151	4,19	151		
подготовка к занятиям (ПкЗ)						
другие виды работ*						
Промежуточная аттестации	0,25	9	0,25	9		
в т.ч. экзамен (Эк)	0,25	9	0,25	9		
дифференцированный зачет (ДЗ)						
зачет (З)						

* указать дополнительные виды самостоятельной работы, предусматриваемые рабочей учебной программой дисциплины

5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» состоит из 5 модулей. Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций	
				общая трудоемкость мв	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	сыры.																
1.6.	Модульная единица 6 Ряженка. Варенец	4	0,05	2	2		2										ПК-16
1.7.	Модульная единица 7 Товароведение тушек и органов домашних птиц.	4	0,05	2	2	2											ПК-7
1.8.	Модульная единица 8 Продукты убоя птиц и их использование.	4	0,05	2	2		2										ПК-16
1.9.	Модульная единица 9 Товароведение растительных пищевых продуктов.	4	0,05	2	2	2											ПК-5
2.	Модуль 2 Правила отбора проб продовольствия.	4	0,72	26	2		2			24			24				ОК-5 ПК-7 ПК-16
2.1.	Модульная единица 10 Правила отбора проб мяса.	4	0,05	2	2		2										ПК-7
2.2.	Модульная единица 11 Правила отбора проб рыбы, морских	4	0,11	4						4			4				ПК-16

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость мв	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки.															
2.3.	Модульная единица 12 Правила отбора проб продуктов пищевых консервированных.	4	0,08	3						3			3			ОК-5
2.4.	Модульная единица 13 Правила отбора проб молока и молочных продуктов.	4	0,08	3						3			3			ПК-16
2.5.	Модульная единица 14 Отбор пробы меда.	4	0,11	4						4			4			ПК-6
2.6.	Модульная единица 15 Свежие овощи и фрукты.	4	0,08	3						3			3			ОК-5
2.7.	Модульная единица 16 Правила отбора проб сушеных фруктов.	4	0,08	3						3			3			ОК-5 ПК-6
2.8.	Модульная единица 17 Правила отбора проб муки и отрубей.	4	0,11	4						4			4			ПК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
3.	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания.	4	2,19	79						79			79			ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-16
3.1.	Модульная единица 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	4	0,08	3						3			3			ОК-5 ПК-5
3.2.	Модульная единица 19 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	4	0,11	4						4			4			ПК-6 ПК-16
3.3.	Модульная единица 20 Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-7 ПК-16
3.4.	Модульная единица 21 Ветеринарно-санитарная	4	0,11	4						4			4			ОК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	экспертиза молока и молочной продукции.																ПК-16
3.5.	Модульная единица 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.	4	0,11	4						4				4			ОК-5 ПК-5 ПК-16
3.6.	Модульная единица 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.	4	0,11	4						4				4			
3.7.	Модульная единица 24 Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.	4	0,11	4						4				4			ПК-6 ПК-7 ПК-16
3.8.	Модульная единица 25 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.	4	0,11	4						4				4			ОК-5 ПК-7 ПК-16
3.9.	Модульная единица 26 Рыбные консервы.	4	0,11	4						4				4			ОК-5 ПК-16

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
3.1 0.	Модульная единица 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-5 ПК-16
3.1 1.	Модульная единица 28 Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков.	4	0,11	4						4			4			ПК-16
3.1 2.	Модульная единица 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6 ПК-7
3.1 3.	Модульная единица 30 Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы	4	0,11	4						4			4			ПК-5 ПК-16
3.1 4.	Модульная единица 31 Исследование соленой	4	0,11	4						4			4			ПК-7 ПК-16

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	рыбы.															
3.1 5.	Модульная единица 32 Ветеринарно-санитарная экспертиза недоброкачественной по свежести рыбы.	4	0,11	4						4			4			ПК-6 ПК-7
3.1 6.	Модульная единица 33 ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6 ПК-16
3.1 7.	Модульная единица 34 Дополнительные методы исследования меда.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-5 ПК-6
3.1 8.	Модульная единица 35 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	4	0,11	4						4			4			ПК-6 ПК-7 ПК-16
3.1 9.	Модульная единица 36 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6
3.2	Модульная единица 37	4	0,11	4						4			4			ОК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость мв	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
0.	Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.															ПК-6 ПК-7
4.	Модуль 4 Биологическая безопасность.	4	0,78	28						28			28			ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-16
4.1.	Модульная единица 38 Биологическое заражение.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6 ПК-16
4.2.	Модульная единица 39 Особенности поражения бактериальными средствами.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-5 ПК-6
4.3.	Модульная единица 40 Биологическая обстановка.	4	0,11	4						4			4			ПК-5 ПК-6 ПК-16
4.5.	Модульная единица 41 Биологическая	4	0,11	4						4			4			ПК-16

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость мв	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	безопасность.															
4.6.	Модульная единица 42 Основные направления обеспечения биологической безопасности.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-5
4.7.	Модульная единица 43 Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний.	4	0,11	4						4			4			ПК-6 ПК-7
4.8.	Модульная единица 44 Профилактика поражений.	4	0,11	4						4			4			ПК-7 ПК-16
5.	Модуль 5 Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.	4	0,55	20						20			20			ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-16
5.1.	Модульная единица 45 Санитарно-	4	0,11	4						4			4			ПК-7 ПК-16

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость мв	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	эпидемиологическая служба.															
5.2.	Модульная единица 46 Санитарная охрана территории.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6 ПК-7
5.3.	Модульная единица 47 Санитарно-карантинная станция.	4	0,11	4						4			4			ПК-5 ПК-16
5.4.	Модульная единица 48 Ветеринарная лаборатория.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-5 ПК-16
5.5.	Модульная единица 49 Государственная ветеринарная служба.	4	0,11	4						4			4			ОК-5 ПК-6
6.	Реферат															
7.	Эссе															
8.	Промежуточная аттестация (экзамен)	4	0,25	9												
9.	Всего в семестре	4	5	180	20	10	8	2	151			151				

5.2. Содержание модулей дисциплины

5.2.1. Модуль 1 (Товароведение продуктов.)

5.2.1.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 1 (Л-1) (Товароведение мяса.) (В интерактивной форме)

1. (*Товароведение мяса свинины, говядины*).
2. (*Товароведение мяса баранины, конины*).

Лекция 2 (Л-2) (Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.) (В интерактивной форме)

1. (*Состав молока различных видов с/х животных*).
2. (*Свойства молока различных видов с/х животных*).

Лекция 3 (Л-3) (Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры.) (В интерактивной форме)

1. (*Товароведение мягких сыров*).
2. (*Товароведение плавленых и тертых сыров*).

Лекция 4 (Л-4) (Товароведение тушек и органов домашних птиц.).

1. (*Товароведение тушек домашних птиц*).
2. (*Товароведение внутренних органов домашних птиц*).

Лекция 5 (Л-5) (Товароведение растительных пищевых продуктов).

1. (*Товароведение овощей*).
2. (*Товароведение фруктов*).

5.2.1.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 1 (ЛР-1) (Основные методы исследования молока.).

Лабораторная работа 2 (ЛР-2) (Ряженка. Варенец).

Лабораторная работа 3 (ЛР-3) (Продукты убоя птиц и их использование).

5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий

Практическое занятие 1 (ПЗ-1) (Товароведение молока и молочных продуктов)

5.2.1.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.1.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения (не выделены).

5.2.1.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.2. Модуль 2 (Правила отбора проб продовольствия.)

5.2.2.1. Темы и перечень вопросов лекций (не выделены)

5.2.2.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 4 (ЛР-4) (Правила отбора проб мяса.).

5.2.2.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрено РПД)

5.2.2.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.2.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 11 Правила отбора проб рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки.	Правила отбора проб рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки.	4
2.	Модульная единица 12 Правила отбора проб продуктов пищевых консервированных	Правила отбора проб продуктов пищевых консервированных	3
3.	Модульная единица 13 Правила отбора проб молока и молочных продуктов	Правила отбора проб молока и молочных продуктов.	3
4.	Модульная единица 14 Отбор пробы меда.	Отбор пробы меда.	4
5.	Модульная единица 15 Свежие овощи и фрукты	Свежие овощи и фрукты	3
6.	Модульная единица 16 Правила отбора проб сушеных фруктов.	Правила отбора проб сушеных фруктов.	3
7.	Модульная единица 17 Правила отбора проб муки и отрубей.	Правила отбора проб муки и отрубей.	4

5.2.2.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.3. Модуль 3 (Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания.)

5.2.3.1. Темы и перечень вопросов лекций (не выделены)

5.2.3.2. Темы лабораторных работ (не выделены)

5.2.3.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрено РПД)

5.2.3.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.3.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	3
2.	Модульная единица 19 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	4
3.	Модульная единица 20 Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий.	Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий.	4
4.	Модульная единица 21 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции	4
5.	Модульная единица 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.	4
6.	Модульная единица 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.	4
7.	Модульная единица 24 Организация и методика предубоиного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.	Организация и методика предубоиного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.	4
8.	Модульная единица 25 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.	4
9.	Модульная единица 26 Рыбные консервы.	Рыбные консервы.	4
10.	Модульная единица 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4
11.	Модульная единица 28 Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков.	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков.	4
12.	Модульная единица 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.	4
13.	Модульная единица 30	Ветеринарно-санитарная	4

	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы	экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы	
14.	Модульная единица 31 Исследование соленой рыбы.	Исследование соленой рыбы.	4
15.	Модульная единица 32 Ветеринарно-санитарная экспертиза недоброкачественной по свежести рыбы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза недоброкачественной по свежести рыбы.	4
16.	Модульная единица 33 ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4
17.	Модульная единица 34 Дополнительные методы исследования меда.	Дополнительные методы исследования меда.	4
18.	Модульная единица 35 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	4
19.	Модульная единица 36 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	4
20.	Модульная единица 37 Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.	Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.	4

5.2.3.6. Темы индивидуальных домашних заданий (*не предусмотрено РПД*)

5.2.4. Модуль 4 (Биологическая безопасность)

5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций (*не выделены*)

5.2.4.2. Темы лабораторных работ (*не выделены*)

5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (*не предусмотрено РПД*)

5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (*не предусмотрено РУП*)

5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 38 Биологическое заражение	Биологическое заражение.	4
2.	Модульная единица 39 Особенности поражения бактериальными средствами.	Особенности поражения бактериальными средствами.	4
3.	Модульная единица 40 Биологическая обстановка.	Биологическая обстановка.	4
4.	Модульная единица 41	Биологическая безопасность.	4

	Биологическая безопасность.		
5.	Модульная единица 42 Основные направления обеспечения биологической безопасности.	Основные направления обеспечения биологической безопасности.	4
6.	Модульная единица 43 Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний	Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний.	4
7.	Модульная единица 44 Профилактика поражений	Профилактика поражений.	4

5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (*не предусмотрено РПД*)

5.2.5. Модуль 5 (Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.)

5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций (*не выделены*)

5.2.4.2. Темы лабораторных работ (*не выделены*)

5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (*не предусмотрено РПД*)

5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (*не предусмотрено РУП*)

5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 45 Санитарно-эпидемиологическая служба.	Санитарно-эпидемиологическая служба.	4
2.	Модульная единица 46 Санитарная охрана территории.	Санитарная охрана территории.	4
3.	Модульная единица 47 Санитарно-карантинная станция	Санитарно-карантинная станция.	4
4.	Модульная единица 48 Ветеринарная лаборатория	Ветеринарная лаборатория	4
5.	Модульная единица 49 Государственная ветеринарная служба	Государственная ветеринарная служба	4

5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (*не предусмотрено РПД*)

5.3. Темы курсовых работ (проектов) (*не предусмотрено РУП*)

5.4. Темы рефератов (*не предусмотрено РПД*)

5.5. Темы эссе (*не предусмотрено РПД*)

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1 Оценочные средства для промежуточной аттестации

6.1.1. Контрольные вопросы к экзамену

- 1.Что понимается под товароведением продуктов питания.
2. Товароведение мяса.
3. Характеристика товароведения молока и молочных продуктов.
- 4.Что относится к основным методам исследования молока.
5. Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры.
6. Товароведение тушек и органов домашних птиц.
7. Товароведение растительных пищевых продуктов.
- 8.Правила отбора проб мяса.
9. Взятие и пересыпка материала мяса для исследования на трихинеллез.
- 10 Колбасные изделия и продукты из свинины, говядины и мяса других видов убойных животных.
11. Определение качества рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки.
12. Отбор пробы пищевых консервированных продуктов.
13. Правила отбора проб молока, сливок, сметаны,сыра.
14. Отбор молочных консервов.
15. Правила отбора проб куриных пищевых яиц.
16. Отбор пробы меда.
17. Правила отбора проб свежих овощей и фруктов.
18. Правила отбора проб сушеных овощей и фруктов.
19. Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
20. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.
21. Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции.
23. Факторы, влияющие на точность определения качества молока.
24. Контроль пастеризации молока.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
27. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.
28. Разновидность консервов.
29. Что понимается под биологической безопасностью?
30. Назовите уровни биологической безопасности.
31. Назовите практические рекомендации по биологической безопасности.
32. Какую опасность представляет биотехнологическое производство для человека и экосистем?

33. Назовите мероприятия для обеспечения биологической безопасности?
34. Объясните принцип рациональности.
35. Объясните принцип оперативности и гибкости.
36. Объясните схему построения системы обеспечения биологической безопасности.
37. Назовите медицинские мероприятия обеспечения биобезопасности.
38. Что применяется для обнаружения диагностики и индентификации различных БПА?
39. На какие субстанции подразделяются вакцины в зависимости от способа изготовления?
40. Расскажите о профилактике поражений.
41. Дайте определение патогенным микроорганизмам.
42. Какие задачи выполняет санитарно-эпидемиологическая служба?
43. Назовите государственные контрольные функции санитарно-эпидемической службы.
44. Назовите Государственный комитет, который возглавляет санитарно-эпидемическую службу в России.
45. Что разрабатывают и утверждают руководящие органы санитарно-эпидемической службы государств для обеспечения санитарно-эпидемической деятельности.
46. Что входит в состав Государственной санитарно-эпидемической службы Российской Федерации?
47. Назовите общие положения санитарных правил.
48. Назовите содержание работы должностных лиц, осуществляющих санитарно-карантинный контроль.
49. Какие задачи выполняет Государственная служба по карантину растений в Российской Федерации.
50. Перечислите задачи эпидемиологического надзора.
51. Объясните структуру Государственной ветеринарной службы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1.Основная литература

1. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст]: учебное пособие / Шепелев А.Ф., Кожухова О.И., Туров А.С. - Ростов-на-Дону: Издательский центр "Март", 2001. - 192 с.
2. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд., перераб и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2011 - 660 с. – ЭБС «Лань»

7.2.Дополнительная литература

- 1.Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов-на-Дону: Март, 2001. - 128 с.
- 2.Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов-на-Дону: Март, 2001. - 128 с.

3. Топурия, Г. М. Методы отбора проб продуктов животноводства для лабораторных исследований [Текст]: методическое пособие / Г. М. Топурия. - Оренбург : Изд. центр ОГАУ, 2004. - 28 с.

4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов [Текст]: учеб. пос. / В.М. Позняковский. - 2-е изд., стер. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2002. - 525 с.

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Сост. В.Г. Урбан. - СПб.: Издательство "Лань", 2010. - 384 с. – ЭБС «Лань»

7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

Курс «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров», предназначенный для преподавания студентам очной формы обучения направления подготовки 111900.62 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассчитан на один семестр и состоит из лекционных, и лабораторных занятий.

7.3.1. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» работы для студентов направления подготовки 111900.62. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

7.3.2. Методические указания к лекциям по дисциплине «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» для студентов направления подготовки 111900.62. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

7.3.3. Методические указания по выполнению лабораторных работ студентов направления подготовки 111900.62. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по дисциплине «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров».

7.4. Программное обеспечение

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

8.1. Материально-техническое обеспечение лекционных занятий

(указать название спецоборудования, технических и электронных средств обучения, используемых на лекционных занятиях).

Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения
Мультимедийное оборудование	Презентации

8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ЛР-1	Основные методы исследования молока.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, методическое указание по теме ЛР	Фильмы, ролики

ЛР-2	Ряженка. Варенец	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, методическое указание по теме ЛР	Фильмы, ролики
ЛР-3	Продукты убоя птиц и их использование.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, методическое указание по теме ЛР	Фильмы, ролики
ЛР-4	Правила отбора проб мяса.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, методическое указание по теме ЛР	Фильмы, ролики

8.3. Материально-техническое обеспечение практических и семинарских занятий

Номер ПЗ	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ПЗ-1	Товароведение молока и молочных продуктов.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, методическое указание по теме ЛР	Фильмы, ролики

9. Методические рекомендации преподавателям по образовательным технологиям

Курс Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность продуктов для студентов направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза», состоит из нескольких разделов, знание которых необходимо специалистам профиля для глубокого понимания процессов, протекающих в живом организме и окружающей среде.

В ходе обучения следует уделить особое внимание процессам между органическими веществами, что является важным для понимания процессов протекающих в живой природе.

На практических занятиях студенты закрепляют теоретические представления и концепции, полученные на лекциях и при самостоятельной работе с литературой, учатся логически осмысливать изучаемые вопросы и осваивают методы химического анализа, чтобы в дальнейшем уметь применять знания для решения профессиональных задач.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900.62 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» УТВЕРЖДЕННЫМ ПРИКАЗОМ МИНОБРНАУКИ РФ ОТ 28.10.2009 № 498 (РЕД. ОТ 31.05.2011).

Разработал: доцент _____ Трушина Л.Н.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ БРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

По дисциплине: Б3.В.ДВ.2 «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров»

Направление подготовки: 111801.65 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.....
3. Описание шкал оценивания.....
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....

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

Перечень компетенций представлен в пункте 3.1. рабочей программы дисциплины (РПД), этапы их формирования в процессе освоения образовательной программы представлен в таблице 5.1 РПД.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

2.1. для очной формы обучения

Наименование показателя	Описание показателя	Критерий оценивания	
		Количество баллов	Уровень сформированности компетенции
Превосходно	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	[95; 100]	Повышенный
Отлично	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	[85; 95)	
Хорошо	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	[70; 85)	Достаточный
Удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	[60; 70)	
Посредственно	Теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые	[50; 60)	

	практические навыки работы не сформированы, многие из предусмотренных программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному		
Условно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	[33,3; 50)	Компетенция не сформирована
Безусловно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом курса к какому-либо значимому повышение качества выполнения учебных заданий	[0; 33,3)	

2.2. для заочной формы обучения

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется студенту, если он глубоко и точно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками	Повышенный
«хорошо»	выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками выполнения практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	Достаточный
«удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении	Пороговый

	программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.	
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.	Компетенция не сформирована

3.Описание шкал оценивания.

3.1. Для очной формы обучения описание шкал оценивания представлено в п.4 приложения 1 к РПД.

3.2. Для заочной формы обучения традиционная шкала оценивания

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

1.1 умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; режимы транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья	1.Правила отбора проб молока, сливок, сметаны,сыра. 2.На какие субстанции подразделяются вакцины в зависимости от способа изготовления? 3.Назовите Государственный комитет, который возглавляет санитарно-эпидемическую службу в России. 4.Правила отбора проб свежих овощей и фруктов.
Уметь: оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; работать с нормативной документацией	5.Отбор молочных консервов. 6.Дайте определение патогенным микроорганизмам. 7. Контроль пастеризации молока. 8.Объясните схему построения системы обеспечения биологической безопасности.
Навыки: опытом работы с действующими федеральными	9. Правила отбора проб куриных пищевых яиц. 10.Расскажите о профилактике поражений. 11.Какие задачи выполняет санитарно-эпидемиологическая служба

законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления маркетинговой деятельности	12.Отбор пробы меда.
--	----------------------

4.2. способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках	<p>1.Колбасные изделия и продукты из свинины, говядины и мяса других видов убойных животных.</p> <p>2.Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.</p> <p>3.Назовите государственные контрольные функции санитарно-эпидемической службы.</p> <p>4.Правила отбора проб сушеных овощей и фруктов</p>
Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов	<p>5.Что разрабатывают и утверждают руководящие органы санитарно-эпидемической службы государств для обеспечения санитарно-эпидемической деятельности.</p> <p>6.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.</p>
Навыки: обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>7.Назовите практические рекомендации по биологической безопасности.</p> <p>8. Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий</p>

4.3. готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов	1. Назовите уровни биологической безопасности. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции. 3. Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры.
Уметь: определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров; формировать эффективную ассортиментную политику предприятия	4. Что входит в состав Государственной санитарно-эпидемической службы Российской Федерации? 5. Факторы, влияющие на точность определения качества молока. 6. Определение качества рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки. 7. Что применяется для обнаружения диагностики и идентификации различных БПА?
Навыки: владение методами и подходами выявления и анализа причин; возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров	8. Назовите общие положения санитарных правил. 9. Товароведение тушек и органов домашних птиц. Отбор пробы пищевых консервированных продуктов. 10. Назовите медицинские мероприятия обеспечения биобезопасности

4.4. способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7)

Наименование знаний, умений, навыков и (или)	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
--	--

опыта деятельности	
Знать: методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений; современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора	1. Назовите содержание работы должностных лиц, осуществляющих санитарно-карантинный контроль. 2. Товароведение растительных пищевых продуктов. 3. Назовите мероприятия для обеспечения биологической безопасности?
Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке; определить цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора	4. Взятие и пересыпка материала мяса для исследования на трихинеллез. 5. Объясните принцип оперативности и гибкости. 6. Разновидность консервов.
Навыки: владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров; владение методами	7. Что понимается под биологической безопасностью? 8. Объясните принцип рациональности. 9. Правила отбора проб мяса. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.

оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте	
--	--

4.5.способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
(ПК-16)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию и ассортимент продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность	1. Что понимается под товароведением продуктов питания. 2.Что относится к основным методам исследования молока. 3.Какую опасность представляет биотехнологическое производство для человека и экосистем?
Уметь: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия, для выпуска доброкачественной продукции	4.Товароведение мяса 5.Объясните структуру Государственной ветеринарной службы. 6.Перечислите задачи эпидемиологического надзора.
Навыки: подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на	7.Характеристика товароведения молока и молочных продуктов. 8.Какие задачи выполняет Государственная служба по карантину растений в Российской Федерации. 9.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий. 10.Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.

5.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.1. для очной формы обучения

Методические материалы представлены в приложении 1 к РПД, а также в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.

5.2. для заочной формы обучения

Методический материалы представлены в положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.