

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 07.09.2020
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»


УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
по учебной работе
Д.А. Померанцев
30.06.2020 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОРМОВ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК»

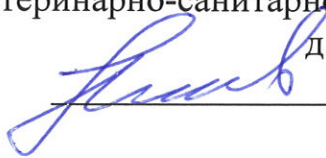
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 9

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.вет.н., доцент
А.Н. Токарев



Санкт-Петербург
2020 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – подготовить бакалавра, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства кормовых средств и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных кормовых средств.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой кормов и кормовых добавок;
- уметь в условиях современной промышленности и животноводства применять методы контроля и оценки кормов и кормовых добавок;
- освоить методики ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: производственный.

Область профессиональной деятельности: «13 Сельское хозяйство».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Профессиональные компетенции (ПК):

- способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
<p>ПК-3 - Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, водного промысла и кормов</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ПС 13.012</p>
<p>ПК-1 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биология и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ПС 13.012</p>

<p>ШКО-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, пищевых продуктов, пищевых яиц</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; дезинфекции, дератизации и перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологич и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, правильно оценивать качество происхождения и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции растительного происхождения и кормов.</p>	<p>ПС 13.012</p>
<p>ШКО-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дератизации и предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологич и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов водного промысла.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>	<p>ПС 13.012</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Осваивается в 6 семестре на очной форме обучения, в 6 семестре на очно-заочной форме обучения, на 3 курсе на заочной форме обучения.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» связана со следующими дисциплинами:

1. Анатомия животных.
2. Патологическая анатомия животных.
3. Микробиология.
4. Паразитарные болезни.
5. Инфекционные болезни.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Ветеринарная санитария.
8. Токсикология.
9. Ветеринарная фармакология.
10. Часть, формируемая участниками образовательных отношений.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.
12. Технология мяса и мясных продуктов.
13. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров.
14. Технология молока и молочных продуктов.
15. Санитарная микробиология.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.
19. Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства.
20. Ветеринарное законодательство.
21. Международное и национальное ветеринарное законодательство.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных .
23. Болезни рыб, пчел.
24. Болезни пушных зверей.
25. Метрология.

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа - 2 зачетные единицы. Дисциплина осваивается на очной форме обучения в 6 семестре, на очно-заочной форме обучения в 6 семестре, на заочной форме дисциплина осваивается на 3 курсе.

4.1. Объем дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
Аудиторные занятия (всего)	32	32
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	16	16
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	16	16
Самостоятельная работа (всего)	40	40
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет - 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.2. Объем дисциплины для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	28	28
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	14	14
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	14	14
Самостоятельная работа (всего)	44	44
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет - 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.3. Объем дисциплины для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Аудиторные занятия (всего)	6	6
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	2	2
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	4	4
Самостоятельная работа (всего)	62	62
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет - 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1.	Классификация и основы экспертизы кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	4		2
2.	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, хранению, транспортировке и отбору проб кормовых средств.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		2
3.	Стандартизация и сертификация кормов и кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		4
4.	Характеристика и оценка качества кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	4		2
5.	Микотоксикозы. Микологический и токсикологический контроль кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		4
6.	Характеристика амбарных вредителей и методы выявления их в кормах.	ПК-3;	6	2		2
7.	Характеристика и экспертиза зеленого корма и корне- клубнеплодов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	2
8.	Характеристика и экспертиза силоса, сенажа, грубых кормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	2
9.	Характеристика и экспертиза зерновых кормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	2
10.	Идентификация зерновых культур.	ПК-3; ПКО-2	6		2	4
11.	Характеристика и экспертиза отходов технических производств.	ПК-3; ПКО-2	6		4	8
12.	Характеристика и экспертиза комбикормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	4
13.	Характеристика и экспертиза кормов животного и микробиологического происхождения	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6		2	2
ВСЕГО:				16	16	40

5.2. Содержание дисциплины для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	
1.	Классификация и основы экспертизы кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		2	
2.	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, хранению, транспортировке и отбору проб кормовых средств.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		2	
3.	Стандартизация и сертификация кормов и кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		4	
4.	Характеристика и оценка качества кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	4		2	
5.	Микотоксикозы. Микологический и токсикологический контроль кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6	2		4	
6.	Характеристика амбарных вредителей и методы выявления их в кормах.	ПК-3;	6	2		2	
7.	Характеристика и экспертиза зеленого корма и корне- клубнеплодов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	2	
8.	Характеристика и экспертиза силоса, сенажа, грубых кормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	4	
9.	Характеристика и экспертиза зерновых кормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	2	
10.	Идентификация зерновых культур.	ПК-3; ПКО-2	6		2	4	
11.	Характеристика и экспертиза отходов технических производств.	ПК-3; ПКО-2	6		2	10	
12.	Характеристика и экспертиза комбикормов.	ПК-3; ПКО-2	6		2	4	
13.	Характеристика и экспертиза кормов животного и микробиологического происхождения	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6		2	2	
ВСЕГО:					14	14	44

5.3. Содержание дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1.	Классификация и основы экспертизы кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2		
2.	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, хранению, транспортировке и отбору проб кормовых средств.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			4
3.	Стандартизация и сертификация кормов и кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			6
4.	Характеристика и оценка качества кормовых добавок.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			6
5.	Микотоксикозы. Микологический и токсикологический контроль кормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			6
6.	Характеристика амбарных вредителей и методы выявления их в кормах.	ПК-3;	3			4
7.	Лабораторный контроль качества и безопасности кормов	ПК-3; ПКО-2			2	
8.	Характеристика и экспертиза зеленого корма и корне- клубнеплодов.	ПК-3; ПКО-2	3			4
9.	Характеристика и экспертиза силоса, сенажа, грубых кормов.	ПК-3; ПКО-2	3			4
10.	Характеристика и экспертиза зерновых кормов.	ПК-3; ПКО-2	3		1	5
11.	Идентификация зерновых культур.	ПК-3; ПКО-2	3			4
12.	Характеристика и экспертиза отходов технических производств.	ПК-3; ПКО-2	3		1	5
13.	Характеристика и экспертиза комбикормов.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			8
14.	Характеристика и экспертиза кормов животного и микробиологического происхождения	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			6
15.	Контроль					4
	ВСЕГО:			2	4	66

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 16.06.2020).

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Фаритов, Т.А. Корма и кормовые добавки для животных : учебное пособие / Т.А. Фаритов. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1026-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — <https://e.lanbook.com/book/572> (дата обращения: 16.06.2020).

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ

7.1. Основная литература

1. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103145?category=43763> (дата обращения: 16.06.2020).

2. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 16.06.2020).

3. Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К.Я. Мотовилов, А.П. Булатов, В.М. Позняковский, Ю.А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5248> (дата обращения: 16.06.2020).

7.2. Дополнительная литература

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3055-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106881?category=43788> (дата обращения: 16.06.2020).

3. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889?category=43788> (дата обращения: 16.06.2020).

4. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов,

И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687?category=7239> (дата обращения: 16.06.2020).

5. Фаритов, Т.А. Корма и кормовые добавки для животных : учебное пособие / Т.А. Фаритов. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1026-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — <https://e.lanbook.com/book/572> (дата обращения: 16.06.2020).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие **Интернет-ресурсы**:

1. <https://www.fsvps.ru/> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. База данных международных индексов научного цитирования WebofScience
10. База данных международных индексов научного цитирования Scopus
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам [ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)
12. Электронные книги издательства «Прспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить

вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомится с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить выбрав один вариант.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbgavm.ru/academy/eios>

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

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

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> видеопроектор, слайд-презентации по разделам дисциплины
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду

	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения</i>
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели</i>

Разработчики:

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы,
к.вет.н.



Д.А. Орлова

Рецензент:

Заведующий кафедрой паразитологии, д.б.н., профессор



Л.М. Белова

Первый заместитель начальника
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга,
доктор ветеринарных наук, профессор

А.А. Алиев

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

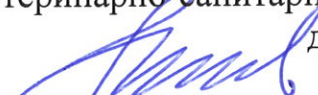
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОРМОВ
И КОРМОВЫХ ДОБАВОК»**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2020 г.
Протокол № 9

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.вет.н., доцент

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2020 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПК-3; ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Классификация и основы экспертизы кормов	Тест
2.		Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, хранению, транспортировке и отбору проб кормовых средств.	Тест
3.		Стандартизация и сертификация кормов и кормовых добавок	Тест
4.		Характеристика и оценка качества кормовых добавок	Тест
5.		Микотоксикозы. Микологический и токсикологический контроль кормов	Тест
6.		Характеристика амбарных вредителей и методы выявления их в кормах.	Тест
7.		Характеристика и экспертиза зеленого корма и корне- клубнеплодов	Тест
8.		Характеристика и экспертиза силоса, сенажа и грубых кормов	Тест
9.		Характеристика и экспертиза зерновых кормов	Тест
10.		Идентификация зерновых культур	Тест
11.		Характеристика и экспертиза отходов технических производств	Тест
12.		Характеристика и экспертиза комбикормов	Тест
13.		Характеристика и экспертиза кормов животного и микробиологического происхождения	Тест

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Оценочное средство	Уровень освоения			Оценочное средство	
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо		отлично
<p>Планируемые результаты освоения компетенции</p> <p>Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)</p>					
<p>Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	Тест
<p>Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	Тест
<p>Владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативной технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животного происхождения продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	Тест

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)						
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послепубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обобщенного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тест</p>	
	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>
	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеются минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тест</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>

<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>	<p>При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ШКО-3)</p>					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрубных ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тест</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами,</p>	<p>Тест</p>

<p>погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов водного промысла.</p>			<p>задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

3.1.1. Тест-вопросы

Тесты для оценки компетенции: ПК-3 «Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов».

1. Фальсификация кормов, при которой осуществляется введение в корм или кормовую добавку менее качественных компонентов с утратой питательных свойств корма называется:
 - a. компонентная;
 - b. качественная;
 - c. ассортиментная;

2. Механическая безопасность кормов - это:
 - a. отсутствие или ограниченное содержание металло-магнитной примеси
 - b. отсутствие металло-магнитной примеси;
 - c. отсутствие или ограниченное содержание органической примеси.

3. Корм, который готовят в анаэробных условиях из трав, убранных в ранние фазы вегетации и провяленных до влажности 45-55 % называется:
 - a. силос;
 - b. сенаж;
 - c. сенная резка;

4. Характеристики кормов, позволяющие установить соответствие представленного корма нормативным документам называются:
 - a. информация для потребителя;
 - b. маркировка;
 - c. критерии идентификации;

5. Жом — это:
 - a. продукт, получаемый при изготовлении консервов, при переработке рыбы;
 - b. сахаристый продукт свеклосахарного производства;
 - c. диффузные остатки свеклосахарного производства в виде свежего и сухого продукта;

6. Требования к составу и питательности кормов определяются:
 - a. требованиями нормативной и технической документации;

- b. справочными данными;
 - c. сопроводительными документами;
7. Система агротехнических, технологических и организационных мероприятий, обеспечивающих бесперебойное, долгосрочное и высококачественное кормление сельскохозяйственных животных с использованием естественных улучшенных пастбищ и посевных кормовых культур называется:
- a. пастбище;
 - b. зеленый конвейер;
 - c. зеленый корм.
8. В зеленых кормах допускается содержание вредных и ядовитых растений не более:
- a. 1 %;
 - b. 0,3 %;
 - c. 0,03%;
 - d. ассортиментная;
9. К вредным и ядовитым растениям не относятся:
- a. белена черная;
 - b. ежа сборная;
 - c. горчак ползучий;
10. Не допускаются для заготовки и хранения корнеплоды:
- a. подмороженные и загнившие;
 - b. подвяленные;
 - c. с обрезкой ботвы менее 5 см;

Тесты для оценки компетенции: ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции».

11. При избыточном кормлении коров картофелем сливочное масло:
- a. становится крошащимся, приобретает неприятный запах;
 - b. имеет мягкую консистенцию и выраженный сливочный вкус;
 - c. становится насыщенного желтого цвета.
12. Самый водянистый корм из всех корнеплодов:
- a. турнепс;
 - b. брюква;
 - c. свекла.
13. Консистенцию силоса определяют:
- a. при разламывании;
 - b. при надавливании шпателем;
 - c. при раздавливании пальцами;

14. По показателям качества сенажу присваивают:

- a. I, II, III класс;
 - b. Высший, 1 сорт;
 - c. 1, 2, 3 категорию.
15. Какие консерванты используются при заготовке силоса:
- a. сорбиновая кислота, гексаметилентетрамин;
 - b. бензойная кислота, пиро-сульфат натрия;
 - c. уксусная кислота, глутаровый альдегид;
16. Искусственно высушенные корма выпускается в виде:
- a. порошка, гранул;
 - b. гранул, брикетов;
 - c. муки, резки, брикетов или гранул.
17. ПДК каких веществ в кормах регламентируются НД:
- a. меди, железа;
 - b. кадмия, ртути;
 - c. железа, олова;
18. У недоброкачественного сенажа запах:
- a. уксусный;
 - b. фруктовый;
 - c. ржаного хлеба;
19. Фальсификация кормов, при которой осуществляется введение в корм или кормовую добавку менее качественных компонентов с утратой питательных свойств корма называется:
- a. компонентная;
 - b. качественная;
 - c. ассортиментная;
20. Соотношение каких кислот указывает на кормовую ценность силоса?
- a. уксусной к масляной;
 - b. молочной кислоты к уксусной;
 - c. масляной к молочной;
21. Сырая солома содержит влаги:
- a. более 16%;
 - b. более 14%;
 - c. более 20 %;
22. К искусственно высушенным кормам относят:
- a. сено;
 - b. солому;
 - c. травяную муку;

Тесты для оценки компетенции: ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц».

23. Обработка зерна инфракрасными лучами называется:
- экструзия;
 - микронизация;
 - плющение.;
24. Натура зерна — это:
- масса зерна, занимающего объем 1 дм³;
 - объем 1 кг зерна;
 - зерно, без пленочной оболочки;
25. Сладкий вкус у зерна:
- доброкачественного;
 - пораженного грибами;
 - проросшего;
26. К сорной примеси относят:
- минеральную примесь;
 - органическую примесь;
 - минеральную и органическую примесь;
27. К зерновой примеси относят
- зерна пшеницы: давленные; щуплые; проросшие;
 - отруби;
 - зерна сорных растений;
28. У какого концентрированного корма допускается привкус горечи:
- ячмень;
 - просо;
 - гречиха.
29. Длина гранул комбикормов должна составлять:
- два диаметра;
 - три диаметра;
 - четыре диаметра;
30. Пшеницу какого класса используют на кормовые цели:
- III, IV;
 - IV, V;
 - V.
31. Какой цвет имеет зерно кукурузы?
- белый, оранжевый, желтый;

- b. белый, желтый, красновато-коричневый;
 - c. оранжевый, желтый, красный.
32. Зерна деформированные, сморщенные с вдавленными боками и острой спинкой называются:
- a. щуплые;
 - b. давленные;
 - c. битые.
33. Продукт щелочной рафинации растительных масел называется
- a. фосфатид;
 - b. соапсток;
 - c. цеолит;
34. По внешнему виду жмыхи и шроты представляют из себя:
- a. сухой порошок;
 - b. вязкую жидкость;
 - c. ракушку;
35. Цвет ржаных отрубей должен быть:
- a. Серый с коричневым или зеленоватым оттенком;
 - b. Красно-желтый с сероватым оттенком;
 - c. Серый с желтоватым оттенком.
36. Кислотность сухого обезжиренного молока должна составлять, °Т:
- a. не более 18;
 - b. не более 21;
 - c. более 21;
- Тесты для оценки компетенции: ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры».
37. При производстве кровяная мука содержание костей:
- a. не более 5 %;
 - b. не более 10%;
 - c. не допускается;
38. К азотсодержащим кормовым добавкам относится:
- a. нитрат меди;
 - b. гидроксид аммония;
 - c. карбамид.
39. Перекисное число в животных жирах I сорта должно быть не более:
- a. 0,01;
 - b. 0,03;
 - c. 0,1;

40. Каким растворителем извлекают масло из семян масличных культур?
- спиртом;
 - ацетоном;
 - сероуглеродом.
41. Содержание живых клеток продуцента в кормовых дрожжах должно быть:
- $1 \cdot 10^5/\text{г}$;
 - $1 \cdot 10^5/\text{кг}$;
 - не допускается;
42. Сапропель — это:
- вещество, образующееся под водой, на дне пресноводных водоемов из остатков планктонных и бентосных организмов;
 - это коллоидная глина вулканического происхождения, образовавшаяся в результате сложных химических и физических процессов;
 - животное сырье, подвергнутое обработке высокой температурой под давлением;
43. Вещества микробного происхождения, оказывающие положительный эффект на физиологические функции, биохимические и поведенческие реакции организма хозяина называется:
- антибиотики;
 - пробиотики;
 - ферменты;
44. К препаратам витамина А относится:
- токоферола ацетат;
 - ретинола ацетат;
 - викасола ацетат.
45. Механическая безопасность предусматривает содержание:
- металломагнитных примесей;
 - зерновой примеси;
 - примеси семян ядовитых растений;
46. К бабочкам – вредителям зерновых запасов относится:
- хрущак;
 - огневка;
 - зерновка;
47. Сильную зараженность клещами можно обнаружить по:
- медовому запаху;
 - затхлому запаху;
 - гнилостному запаху.
48. Сорт мучной пыли снижается из-за наличия в ней большого количества:

- a. отрубей;
 - b. метало-магнитной примеси;
 - c. землистой примеси.
49. Корм для непродуктивных животных, в который включают различные пищевые добавки: протеинов, витаминов, минеральных веществ, их премиксов и др. относят к:
- a. эконом-продукту;
 - b. медиум-продукту;
 - c. премиум-продукту;
50. Корма микробиологического происхождения – это источник:
- a. минеральных элементов;
 - b. витаминов;
 - c. белка.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3).

1. Классификация кормов.
2. Основы экспертизы кормов и кормовых добавок.
3. Характеристика и экспертиза зеленого корма.
4. Основные аспекты силосования и сенажирования кормов.
5. Технология заготовки силоса и сенажа.
6. Экспертиза и требования к качеству силоса и сенажа.
7. Технология заготовки сена.
8. Экспертиза и требования к качеству сена.
9. Требования к подготовке соломы к скармливанию.
10. Искусственно высушенные корма.
11. Переработка зерновых кормов.
12. Технология переработки и подготовки зерна к скармливанию.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).

13. Классификация отходов технических производств.
14. Отходы переработки животного сырья.
15. Экспертиза и требования к качеству кормовой муки.
16. Корма микробиологического происхождения.
17. Требования к качеству и безопасности кормовых дрожжей.
18. Минеральные добавки.
19. Минеральные подкормки природного происхождения.
20. Препараты кормовых макроэлементов.

21. Витаминные препараты.
22. Ферментные препараты и кормовые добавки функционального назначения.
23. Антибиотики.
24. Требования к качеству белково-витаминно-минеральных добавок.
25. Безопасности кормов и кормовых добавок.
26. Характеристика амбарных вредителей и методы выявления их в кормах.
27. Характеристика и экспертиза кормов для непродуктивных животных.
28. Характеристика и экспертиза кормов для певчих, декоративных птиц.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).

29. Характеристика и экспертиза корне- клубнеплодов.
30. Отходы растениеводства и веточный корм.
31. Требования к качеству ячменя и овса для кормовых целей.
32. Требования к качеству кормовой пшеницы.
33. Требование к качеству кормовой кукурузы.
34. Требование к качеству кормового гороха.
35. Отходы мукомольного производства.
36. Продукты маслоэкстракционного производства.
37. Жмыхи и шроты являются ценными кормовыми продуктами.
38. Отходы крахмального производства.
39. Отходы бродильных производств.
40. Отходы свеклосахарного производства.
41. Молоко и молочные продукты.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

42. Классификация кормовых добавок.
43. Экспертиза и требования к качеству рыбной муки.
44. Сертификация кормов и кормовых добавок.
45. Требования к качеству поваренной соли.
46. Азотсодержащие вещества.
47. Характеристика и экспертиза кормов аквариумных рыб.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования.

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

Отметка «отлично» – 25-22 правильных ответов.

Отметка «хорошо» – 21-18 правильных ответов.

Отметка «удовлетворительно» – 17-13 правильных ответов.

Отметка «неудовлетворительно» – менее 13 правильных ответов.

Критерии знаний при проведении зачета.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Оценка «не зачтено» должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «хорошо» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «удовлетворительно» – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.02.01
«Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объем дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на производственный вид деятельности, регламентированный профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент профессор, доктор биологических наук



Белова Л.М.
25.06.2020 г.

Рецензия рассмотрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарно-санитарной экспертизы, протокол № 7 от 30 июня 2020 г.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарно-санитарной экспертизы



Трушкин В.А.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.02.01
«Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ

Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на производственный вид деятельности, регламентированный профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент
Первый заместитель начальника
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга,
доктор ветеринарных наук, профессор


 А.А.Алиев