

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2023 15:42:47
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e0e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

Утверждаю

Проректор по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике
ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.
Скрябина
С.Ю. Пигина



«28» июня 2023 г.

*Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарный контроль производства и использования БАД в ветеринарии»

направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза



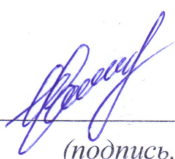
уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

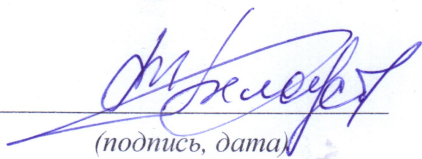
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939 с изменениями от 08.02.2021 г.;
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 12 октября 2021 года № 712н.

РАЗРАБОТЧИКИ:


Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.В. Редькин <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	И.П. Савина <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

профессор кафедры эпизоотологии и организации ветеринарного дела ГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.И. Белоусов <i>(ФИО)</i>
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Слесаренко

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



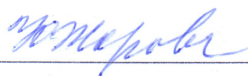
(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины

(должность)



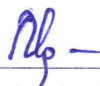
(подпись, дата)

П.Н. Абрамов

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся базовых знаний по ветеринарно-санитарному контролю за использованием пищевых и биологически активных добавок при производстве пищевых продуктов и в ветеринарии.

Задачи дисциплины (модуля):

- общеобразовательная задача состоит в готовности обучающихся осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов питания при использовании в производстве пищевых добавок и биологически активных добавок;

- прикладная задача заключается в умении использовать нормативные правовые документы в области законодательной базы применения пищевых добавок и биологически активных добавок при производстве пищевых продуктов;

- специальная задача предусматривает формирование у обучающихся знаний современных направлений и методических подходов в использовании пищевых добавок и биологически активных веществ для решения проблем качества и безопасности продуктов питания.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК – 5 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и	ПК – 5 ид – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

	лабораторных исследований	ПК – 5 ид-2 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
2.	ПК-10 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК – 10 ид-1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК – 10 ид-2 Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль производства и использования БАД в ветеринарии» относится к ФТД.01 ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 6 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		6	-	-	-
Общий объем дисциплины	72	72	-	-	-
Контактная работа:	20,3	20,3	-	-	-
лекции	8	8	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	10	10	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	10	10	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	51,7	51,7	-	-	-
изучение теоретического курса	18,6	18,6	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	17,9	17,9	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	15,2	51,7	-	-	-
Промежуточная аттестация:			-	-	-
зачет	зачет	зачет	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Нормативно-правовые документы в области применения и использования БАД	2	2	-	16	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1
2.	Основные группы кормовых добавок	4	4	-	16	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1
3.	БАД нормирование применения	2	4	-	19,7	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1
Итого:		8	10	-	51,7	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Нормативно-правовые документы в области применения и использования БАД	Термины и определения. Международные и Российские стандарты пищевые добавки и БАД. Порядок осуществления контроля за производством и реализацией пищевых добавок и БАД	2	-	-
2.	Основные группы кормовых добавок	Кормовые добавки и их функциональное назначение. Консерванты и антиоксиданты. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов. Комплексные кормовые добавки.	4	-	-
3.	БАД нормирование применения	Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты кормов. Нормируемые и ненормируемые микронутриенты. Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. Существующие классификации БАД. Возможности контроля состава, качества и эффективности БАД Перспективы использования БАД.	2	-	-

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Нормативно-правовые документы в области применения и использования БАД	Термины и определения. Международные и Российские стандарты пищевые добавки и БАД. Порядок осуществления контроля за производством и реализацией пищевых добавок и БАД	2	-	-
2.	Основные группы кормовых добавок	Кормовые добавки и их функциональное назначение. Консерванты и антиоксиданты. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов. Комплексные кормовые добавки.	4	-	-

3.	БАД нормирование применения	Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты кормов. Нормируемые и ненормируемые микронутриенты. Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. Существующие классификации БАД. Возможности контроля состава, качества и эффективности БАД Перспективы использования БАД.	4	-	-
----	-----------------------------	--	---	---	---

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Нормативно-правовые документы в области применения и использования БАД	Термины и определения. Международные и Российские стандарты пищевые добавки и БАД. Порядок осуществления контроля за производством и реализацией пищевых добавок и БАД	16	-	-
2.	Основные группы кормовых добавок	Кормовые добавки и их функциональное назначение. Консерванты и антиоксиданты. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов. Комплексные кормовые добавки.	16	-	-
3.	БАД нормирование применения	Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты кормов. Нормируемые и ненормируемые микронутриенты. Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. Существующие классификации БАД. Возможности контроля состава, качества и эффективности БАД Перспективы использования БАД.	19,7	-	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139249> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496278> (дата обращения: 10.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей

Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарный контроль производства и использования БАД в ветеринарии» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 4	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 305	Комплект специализированной мебели, учебная доска, ноутбук Asus, телевизор, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, рН-метр – термометр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомерВН – 120, весы лабораторные, овоскоп, шкаф вытяжной, шкаф для хранения инвентаря, огнетушитель
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 306	Комплект специализированной мебели, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе, компьютер, телевизор, доска учебная, стол смотровой, экран, мультимедийный проектор, ноутбук Asus, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, рН – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомерВН – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминоскоп Филип, огнетушитель
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Комплект специализированной мебели, комплект компьютерной техники, мультимедийный проектор, экран с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, библиотека, демонстрационный материал.

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

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарный контроль производства и использования БАД в ветеринарии»

направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерий оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК -5			
Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям	Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Отлично	Высокий
	Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям	Хорошо	Повышенный

ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		
	Уметь частично определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-10			
Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо	Повышенный

	Уметь частично пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Нормативно-правовые документы в области применения и использования пищевых добавок и БАД.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1
2.	Основные группы пищевых добавок.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1
3.	БАД пищи и нормирование их потребления	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-10.1.1; ПК-10.2.1

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится в 6 семестре 3 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 26 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 7 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 17 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК -5, ПК-10):

1. Методология разработки нормативных и технических документов в безопасности и качестве пищевых продуктов.
2. Определение понятия «пищевые добавки». Основные цели введения пищевых добавок в продукты питания.
3. Функциональные классы пищевых добавок. Причины широкого использования пищевых добавок производителям и продуктам питания.
4. Классификация пищевых добавок в зависимости от их назначения.
5. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Требования безопасности пищевых добавок.
6. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности пищевых продуктов?
7. Что такое системный метод в управлении безопасностью производства пищевых продуктов?
8. Функциональные классы добавок, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
9. Основные документы, регламентирующие применение пищевых добавок в России.
10. Условия применения антибиотиков в животноводстве?
11. Процедура, методика описания опасностей применения БАДов в производстве продуктов питания.
12. Происхождение антибиотиков, встречающихся в продуктах питания.
13. Минеральные и витаминные добавки для животных, условия применения.
14. Характеристика пробиотиков, функции и их роль в продуктивном животноводстве.
15. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при применении антибиотиков.
16. Витаминная питательность кормов, способы ее выражения. Группы витаминов и их роль в питании сельскохозяйственных животных.
17. Пути повышения эффективности использования комбикормов и балансирующих добавок в рационах сельскохозяйственных животных и птицы.
18. Нормативные документы регламентирующие остаточное количество лекарственных средств в пищевых продуктах.
19. Значение биологически активных добавок в животноводстве.
20. Группы биологически активных веществ, применяемых в животноводстве.
21. Условия производства кормовых добавок для животных.
22. Значение полноценного кормления для животных.
23. Дайте характеристику кормовым антибиотикам и ферментным препаратам, применяемым в кормлении животных. Условия применения.
24. Дайте определение премикса. Состав, назначение премиксов.
25. Назовите виды ферментативных препаратов и условия их производства.
26. Характеристика кормовых фосфатов.
27. Влияние применяемых кормовых добавок на качественные показатели получаемых продуктов.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции (ПК -5, ПК-10):

1. Какой нормативный документ регламентирует требования к производству биологически активных добавок:
 - А) ГОСТ
 - Б) Технический регламент таможенного союза
 - В) Федеральный закон
 - Г) Методические указания

2. Какие вещества применяются для выведения токсинов из организма животных:
 - А) Антибиотики
 - Б) Сорбенты
 - В) Витамины
 - Г) Жирные кислоты

3. С какой целью разрешается применять антибиотики в животноводстве:
 - А) Для повышения продуктивности
 - Б) Для лечения
 - В) Для профилактики инфекционных заболеваний
 - Г) Для профилактики инвазионных заболеваний

4. Какие препараты содержат в своем составе живые микроорганизмы:
 - А) Пробиотики
 - Б) Сорбенты
 - В) Пребиотики
 - Г) Антибиотики

5. Какой документ устанавливает перечень кормовых добавок, которые используются для целей обогащения рациона животных:
 - А) Распоряжение
 - Б) Положение
 - В) Приказ
 - Г) Федеральный закон

6. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:
 - А) ГОСТ Р 51705.1.
 - Б) ГОСТ Р ИСО 9001
 - В) Федеральный закон № 184
 - Г) ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

7. Какой документ регулирует вопрос регистрации кормовых добавок:
 - А) Закон РФ «О ветеринарии»
 - Б) ГОСТ
 - В) Распоряжение
 - Г) Положение

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при решении тестовых заданий

Результат решения оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК -5, ПК-10):

1. Назовите нормативно-правовой документ регулирующий процесс регистрации кормовых добавок.
2. Применение каких веществ не допускается в животноводстве.
3. Как применяемые для животных препараты и кормовые добавки отражаются на качестве получаемых продуктов.
4. Современные представления об управлении безопасностью и качеством продуктов питания.
5. Какие вещества применяют для увеличения продуктивности животных.
6. Основные правила регистрации и производства кормовых добавок для животных.
7. Какие группы антибиотиков отслеживают в продуктах питания.
8. Обеспечение безопасности продукции в России.
9. Законодательное регулирование обеспечения качества и безопасности продуктов в России.
10. Какие препараты или кормовые добавки способны улучшить качественные показатели пищевых продуктов и за счет чего.
11. Назовите основные показатели безопасности пищевых продуктов.
12. Правила обращения кормовых добавок.
13. Требования безопасности сырья, используемого для производства кормовых добавок.
14. Роль БАДов в животноводстве.
15. Что относят к группе «питательных» кормовых добавок.
16. Назначение премиксов в животноводстве.
17. Какие кормовые добавки, применяемые в животноводстве, представляют опасность для человека.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Ветеринарно-санитарный контроль производства и использования БАД в ветеринарии»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № ___ от «___» _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Ф.И. Василевич

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения