

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Акчурин Сергей Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 17.11.2025 15:47:03

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c9ceeb4a7a083ff3fba160d2a



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехники и биологии
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 «ОСОБЕННОСТИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Управление пищевой безопасностью

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчики: Бачинская В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак С.С., д.б.н., Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Бачинская В.М.

«23» июня 2025 г.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

Савчук С.В.

«25» июня 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

«25» июня 2025 г., протокол № 12

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

д.б.н., доцент *Бачинская В.М.*
(подпись)

«25» июня 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехники и биологии
д.б.н., профессор

Маниапов А.Г.

подпись

Протокол № 10 «26» августа 2025 г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
д.б.н., доцент *Бачинская В.М.*
(подпись)

«25» июня 2025 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ *Маркелова А.А.*
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ	8
4.2 Содержание дисциплины.....	9
4.3 Лекции/практические/семинарские занятия	11
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕ- НИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	12
6.2. Описание показателей и критерии контроля успеваемости, описание шкал оценивания	13
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
7.1 Основная литература	14
7.2 Дополнительная литература.....	14
7.3 Нормативные правовые акты	15
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	15
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	15
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	16
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	16
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
Виды и формы отработки пропущенных занятий	17
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

Аннотация

рабочей программы дисциплины ФТД.01 «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Управление пищевой безопасностью

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области освоения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, навыков обработки информации посредством электронных ресурсов, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием и обеспечения выпуска доброкачественной продукции на потребительских рынках.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» входит в факультативы учебного плана.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: перечень растительных продуктов, подлежащих ветсанэкспертизе; правила отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов; требования к реализации растительных пищевых продуктов и пищевых полуфабрикатов и кулинарных готовых изделий из растительного сырья на рынках; основные болезни плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности; порядок проведения ветсанэкспертизы свежих растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения; порядок проведения ветсанэкспертизы консервированных растительных продуктов; порядок проведения ветсанэкспертизы грибов, орехов и других дикорастущих плодов.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка составляет 2 зачетные единицы (72 часа/4 часа).

Промежуточный контроль: зачёт (2 семестр).

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» является формирование у магистров теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области освоения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, навыков обработки информации посредством электронных ресурсов, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием и обеспечения выпуска доброкачественной продукции на потребительских рынках.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» входит в ФТД. Факультативы учебного плана.

Дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленности «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» являются «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Методология научного исследования», «Информационные технологии в науке и производстве», «Основы управления персоналом», «Пищевые инфекции и токсикозы», «Современная диагностика основных зоантропонозов».

Дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Организация, планирование и проектирование производства перерабатывающих предприятий», «Санитарные правила для пищевых предприятий», «Мониторинг и контроль опасных болезней животных», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических основ и приобретение практических навыков в области разработки специального контроля и разностороннего мониторинга качества реализуемых на рынке растительных продуктов, пищевых полуфабрикатов и кулинарных готовых изделий из растительного сырья.

Рабочая программа дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа). Структура распределения времени по видам работ, в том числе по модулям представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компе- тенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен разрабатывать и внедрять технологии, методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	современные технические и технологические основы обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы	обосновать методические решения с учетом возможных последствий для здоровья животных и качества продукции	навыками анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
		Знать: современные технические и технологические основы, а также цифровые средства и технологии обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы	Пкос-1.1	Современные технические и технологические основы, а также цифровые средства и технологии обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе с применением современных цифровых инструментов	Использовать современные технические и технологические основы, а также цифровые средства и технологии обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы	Навыками использования современных технических и технологических основ, а также цифровых средств и технологий обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе с применением ФГИС в области ветеринарии

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час./ ПП	в т.ч. по семестрам	
		№ 3	
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4	
1. Контактная работа:	12,25/ 4		12,25/4
Аудиторная работа	12,25/ 4		12,25/4
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)		6	6
практические занятия (ПЗ)/ Практическая подготовка (ПП)	6/4		6/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25		0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	59,75		59,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)		50,75	50,75
Подготовка к зачету	9		9
Вид промежуточного контроля:			зачёт

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего/ ПП	Аудиторная работа			Внеаудитор- ная работа СР
		Л	ПЗ/П П	ПКР	
Тема 1. Классификация и характеристика растительной продукции, подлежащей ветсанэкспертизе . Порядок отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов	24	2	2/2		20
Тема 2 . Основные болезни и дефекты плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности	14,75	2	2/2		10,75
Тема 3. Порядок проведения ветсанэкспертизы свежих и консервированных растительных продуктов, в том числе фруктов	24	2	2		20

и овощей тропического и субтропического происхождения, а также грибов, орехов и других дикорастущих плодов					
<i>Подготовка к зачету</i>	9	-	-	-	9
Контактная работа на промежуточном контроле	0,25	-	-	0,25	-
Всего по дисциплине	72/4	6	6/4	0,25	59,75

Тема 1. Классификация и характеристика растительной продукции, подлежащей ветсанэкспертизе. Порядок отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов

Систематизация продуктов растительного происхождения по характерным видовым признакам и с учетом особенностей их выращивания, сбора и предпродажной заготовки для реализации на рынках. Правила отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов на основании органолептического, а в необходимых случаях (спорных, подозрениях на фальсификацию или наличие остаточных количеств ядохимикатов и других показаниях) и лабораторных методов исследования.

Тема 2 . Основные болезни и дефекты плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности

Классификация болезней плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности. Специфические болезни плодовоощных культур и дикорастущих растений и меры профилактики и предупреждения поступления недоброкачественных продуктов на рынки их реализации.

Методы первичной визуальной, органолептической оценки качества и лабораторного анализа плодовоощных культур. Причины запрета к реализации продуктов растительного происхождения.

Основные признаки доброкачественности плодовоощных культур .

Тема 3. Порядок проведения ветсанэкспертизы свежих и консервированных растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения, а также грибов, орехов и других дикорастущих плодов

Обязательность ветеринарно-санитарного контроля всей растительной продукции на продовольственных рынках в современных научно-технических условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ), в том числе с использованием современных цифровых технологий.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного сырья и пищевых продуктов на всех этапах оборота. Показатели браковки растительной продукции. Несоответствие качества растительной продукции установленным максимально допустимым уровням по показателям технического регламента. Доброкачественность плодовоощных культур.

4.3.Лекции/Практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/ п	№ темы	№ и название лекций и практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Форми- руемые компе- тенции	Вид кон- троль- ного меропри- ятия	Кол -во ча- сов/ ПП
1	2	3	4	5	6
1.	Тема 1. Классификация и характеристика растительной продукции, подлежащей ветсанэкспертизе. Порядок отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов	Лекция № 1. Систематизация продуктов растительного происхождения по характерным видовым признакам и с учетом особенностей их выращивания, сбора и предпродажной заготовки для реализации на рынках.	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	устный опрос, подго- товка и отбор роб рас- титель- ных продук- тов	2
		Практическое занятие №1. Правила отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов на основании органолептического, а в необходимых случаях (спорных, подозрениях на фальсификацию или наличие остаточных количеств ядохимикатов и других показаний) и лабораторных методов исследования.			2/2
2.	Тема 2 . Основные болезни и дефекты плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности	Лекция № 2. Классификация болезней плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности. Меры профилактики и предупреждения поступления недоброкачественных продуктов на рынки их реализации.	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	устный опрос, сенсор-	2
		Практическое занятие № 2. Методы первичной визуальной, органолептической оценки качества и лаборатор-			2/2

		ного анализа плодовоощных культур. Причины запрета к реализации продуктов растительного происхождения. Основные признаки доброкачественности плодовоощных культур .		ная оценка плодовоощной продукции	
3.	Тема 3. Порядок проведения ветсанэкспертизы свежих и консервированных растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения, а также грибов, орехов и других дикорастущих плодов	Лекция № 3. Обязательность ветеринарно-снитарного контроля всей растительной продукции на продовольственных рынках в современных научно-технических условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ).	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3		2
		Практическое занятие № 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного сырья и пищевых продуктов на всех этапах оборота. Показатели браковки растительной продукции. Несоответствие качества растительной продукции установленным максимально допустимым уровням по показателям технического регламента.	Выполнение контрольной работы		2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Классификация и характеристика растительной продукции, подлежащей ветсанэкспертизе. Порядок отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов	1. Систематизация продуктов растительного происхождения по характерным видовым признакам и с учетом особенностей их выращивания, сбора и предпродажной заготовки для реализации на рынках. 2. Правила отбора средних проб для исследования качества растительных продуктов. 3. В каких случаях при оценке доброкачественности растительных продуктов ограничиваются органолептическими методами ? 4. Когда проводят лабораторные методы исследования для оценки доброкачественности растительных продуктов?

		5. При каких обстоятельствах уничтожают продукт с последующим составлением акта? (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3)
2.	Тема 2 . Основные болезни и дефекты плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности	<p>1. Болезни клубней картофеля. 2. Болезни моркови. 3. Болезни свеклы. 4.Основные признаки доброкачественности плодовоощных культур . 5. Методы первичной визуальной, органолептической оценки качества и лабораторного анализа клубнеплодов и других видов продуктов растительного происхождения применяемых на рынках. 6. Основной принцип отбора средней пробы. 7. Причины запрета к реализации продуктов растительного происхождения (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3)</p>
3.	Тема 3. Порядок проведения ветсанэкспертизы свежих и консервированных растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения, а также грибов, орехов и других дикорастущих плодов	<p>1. Ветсанэкспертиза свежих продуктов растительного происхождения. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза садовых ягод. 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих съедобных грибов на продовольственном рынке. 4.Ветсанэкспертиза свежих овощей и фруктов тропического и субтропического происхождения. 5. Ветсанэкспертиза консервированных растительных продуктов регионального производства. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехов. 8.Ветеринарно-санитарная экспертиза сушених грибов.</p> <p style="text-align: center;">9. Определение содержания хлорорганических пестицидов в растительной продукции</p> <p>10. Профессиональная ответственность ветеринарных специалистов лаборатории рынка. (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3)</p>

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 1. Классификация и характеристика растительной продукции, подлежащей ветсанэкспертизе. Порядок отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов	Л	Проблемная лекция
2.	Тема 2 . Основные болезни и дефекты плодовоощенных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности	Л	Проблемная лекция
3.	Тема 3. Порядок проведения ветсанэкспертизы свежих и консервированных растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения, а также грибов, орехов и других дикорастущих плодов	ПЗ	Обсуждение по теме

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет) по дисциплине «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза зелени.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов семечковые и косточковые.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза садовых ягод.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехов.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих съедобных грибов на продовольственном рынке.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных грибов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод.
- 10..Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобовые культуры.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха и тыквы.

14. Товароведение и экспертиза специй.

15. Экспертиза зерна и зернопродуктов.

16. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

17. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».

18. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.

19. Профессиональная ответственность ветеринарных специалистов лаборатории рынка.

20. Ветеринарно-санитарными требованиями на рынках запрещается продавать.

21. Метод изучения относительной биологической ценности и безопасности растительной продукции.

22. Основные способы воздействия на микрофлору пищевых продуктов.

23. Изучение возможной токсичности поверхностной пленки на фруктах и овощах.

24. Метод радиационного контроля экзотических фруктов, ягод и овощей.

25. Определение содержания хлорорганических пестицидов в растительной продукции.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов представлены критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачет», «незачет».

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, контрольных работ; промежуточный контроль – зачет.

Критерии оценки устного ответа, контрольной работы

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на

	уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (не- удовлетвори- тельно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Критерии оценивания ответа на зачете

Таблица 8

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)/зачет	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо) /зачет	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) /зачет	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (не- удовлетвори- тельно) /незачет	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 20172019. - 200 с.
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>

7.3. Нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.

2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru>(открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российской образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
14. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru/> (открытый доступ)
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>(открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для материально-технического обеспечения дисциплины и научно-исследовательской работы магистрантов необходимы специализированный учебный класс, оснащенный современным лабораторным оборудованием.

Таблица 7

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
33 корпус, аудитория № 2	3 стола, 3 книжных шкафа, 1 шкаф медицинский (Инв.№ 210136000005658), 1 газовая плита, 1 мойка, 1 вытяжка, 2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электрич. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв № 410138000000730)
33 корпус, аудитория № 3	14 столов, 26 стульев, 2 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
33 корпус, аудитория № 4	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№ 558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 pH метр pH – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 pH метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

самостоятельная работа обучающихся;

занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного усвоения дисциплины магистранту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий магистранта и преподавателя при освоении предмета. Магистранту рекомендуется не откладывать неусвоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Магистрант, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и ответить тему.

Магистранты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Магистранты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету только по разрешению директората.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение магистрантов по дисциплине проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя с магистрами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым магистрантом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность магистрантов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к зачету.

Программу разработали:

Бачинская В.М., д.б.н., профессор

Козак С.С. д.б.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Бачинская
Козак
Баранович

РЕЦЕНЗИЯ

ФТД.02 «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность Управление пищевой безопасностью (уровень магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Бачинская Валентина Михайловна, зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплина относится к ФТД.Факультативы - ФТД.02. Представленные в Программе цель дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

В соответствии с Программой за дисциплиной «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» закреплено ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3индикатора компетенций. Дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

3.*Результаты обучения*, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

1. Общая трудоёмкость дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» составляет 2 зачётных единицы (72 часа/ 4 часа практической подготовки).

2. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-

санитарной экспертизы в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

3. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий *соответствуют* специфике дисциплины.

4. Программа дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» предполагает 3 занятия в интерактивной форме.

5. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, *соответствуют* требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

6. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный вопрос, контрольная работа), *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что *соответствует* статусу дисциплины, как дисциплины ФТД. Факультативы - ФТД.02. ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

7. Формы оценки знаний, представленные в Программе, *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 3 наименований. Интернет-ресурсы – 15 источников и *соответствуют* требованиям ФГОС направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

10. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр), разработанная Бачинской В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцентом кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Гумирязева, кандидат биологических наук

22 мая 2025 г.