

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 29.03.2024 09:50:01
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452a10ca071af6347b8690c0d1b0c00ae2

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Институт повышения квалификации и дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

А.Э.Комин

« 22 » января 2021 г

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

**«Химический анализ при оценке качества сырья животного и
растительного происхождения в ветеринарии»**

Тип образовательной программы: профессиональная переподготовка

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 6 месяцев

Количество часов – 540 ч.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Освоение дополнительной образовательной программы профессиональной переподготовки «Химический анализ при оценке качества сырья животного и растительного происхождения в ветеринарии» завершается итоговой аттестацией слушателей в форме, определяемой учебным планом по соответствующей дополнительной программе.(итоговый экзамен).

Целью итоговой аттестации является:

- комплексная оценка уровня знаний слушателей с учетом целей обучения, установленных требований к содержанию программ обучения;
- определение уровня освоения программы и решение вопроса о выдаче слушателям диплома о профессиональной переподготовке.

Задачей итоговой аттестации является оценка:

- профессиональными знаниями, умениями и навыками, а также развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере проведения химического анализа сырья животного и растительного происхождения в ветеринарии;
- овладения рецептивными и продуктивными речевыми умениями, обеспечивающими общение в основных коммуникативных сферах.
- формирования навыков работы с приборной базой;
- знание нормативно-правовой документации в области Ветеринарно-санитарной экспертизы.;

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Слушатели, завершившие освоение дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Химический анализ при оценке качества сырья животного и растительного происхождения в ветеринарии» должны:

знать:

- понятия и сущность химико-токсикологического анализа, основные понятия и принципы химического, физико-химического методов анализа позволяющих определить остаточное количество антибиотиков, ветеринарных препаратов, агрохимикатов в сырье и продуктах животного и растительного происхождения и кормах

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

уметь:

- проводить исследования и анализировать полученные результаты;

- проводить отбор образцов проб для проведения лабораторных испытаний (химических исследований), пробоподготовку сырья и продукции животного и растительного происхождения. кормов к проведению химического анализа

- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных ;

-использовать в работе нормативно-правовую документацию.

анализировать лингвострановедческий материал с точки зрения его пригодности для

3 Формы и объем итоговой аттестации

Общая трудоемкость итоговой аттестации 36 часов (1 ЗЕ). Форма проведения итогового аттестационного испытания представляет собой междисциплинарный экзамен по всей тематике Программы. Сроки проведения итоговой аттестации - 2 недели (включают в себя подготовку слушателей к итоговой аттестации и междисциплинарный экзамен).

4 Методические указания слушателям

Итоговый междисциплинарный экзамен является обязательным компонентом итоговой аттестации. Он носит комплексный характер и ориентирован на выявление у каждого из экзаменуемых степени освоения и сформированности целостной системы базовых знаний, умений и навыков, образующих основу для последующего освоения основных профессиональных образовательных программ.

К сдаче итогового междисциплинарного экзамена допускаются слушатели, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, и не имеющие задолженностей. Подготовка к итоговому междисциплинарному экзамену является самостоятельной работой слушателя. В ходе подготовки к итоговой аттестации слушатель должен систематизировать ранее полученные знания и ознакомиться с новыми научными взглядами. С этой целью необходимо обратиться к конспектам лекций и рекомендованным учебным пособиям.

На итоговой аттестации слушателю необходимо быть готовым аргументированно дать ответы на сформулированные вопросы, продемонстрировать знания, полученные в течении всего периода программы.

5.1 Показатели и критерии оценивания знаний и умений, сформированных в процессе освоения дополнительной общеобразовательной программы

Показатели «знать», «уметь» при итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

5.2 Список вопросов и практических заданий для проведения итогового междисциплинарного экзамена

- 1. Токсикологические исследования мяса**
- 2. Токсикологические исследования рыбы**
- 3. Физико-химические исследования молока**
- 4. Определение пестицидов в продукции животного происхождения**
- 5. Радиологические лабораторные исследования**
- 6. Методы остаточного определения антибиотиков**
7. Нормативная документация регламентирующая показатели безопасности сырья животного и растительного происхождения, продуктов его переработки и кормов
8. Методы отбора проб и пробоподготовка образцов сырья и продуктах животного и растительного происхождения и кормов для проведения химического анализа.
9. Классификация химиотерапевтических средств и стимуляторов роста, используемых для профилактики борьбы с заболеваниями домашнего скота и птицы.
10. Ускоренный метод качественного и количественного обнаружения антибиотиков в сырье и продуктах животного происхождения.
11. Классификация группы пестицидов.
12. Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
13. Методы определения микотоксинов в сырье и продуктах животного и растительного происхождения, кормах
14. Контроль содержания афлатоксина В₁, дезоксиниваленола (вомитоксина, или дон), зеараленона, т-2 токсина, патулина в сырье и продуктах животного и растительного происхождения, кормах.
15. Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. подготовка проб методом твердофазной экстракции.
16. Классификация микотоксинов.
17. Особенности проведения химико-токсикологического анализа в условиях оказания экстренной ветеринарной помощи.
18. Хроматографические методы исследования. Тонкослойная, газожидкостная и высокоэффективная жидкостная хроматография.
19. Иммунные методы и т.д. Комплексное использование методов для надежной диагностики.
20. Требования различных физико-химических методов к пробоподготовке, химическим формам. Способы разложения пробы, процессы, используемые для разделения и концентрирования компонентов пробы.

21. Метрологические характеристики важнейших физико-химических методов.
22. Атомно-абсорбционная спектрометрия. Источники излучения: лампы с полым катодом и высокочастотные безэлектродные лампы.
23. Молекулярная абсорбционная спектроскопия. Изменение интенсивности светового потока при его прохождении через исследуемый раствор.
24. Химические методы, характеристика Количественное и качественного определения в продуктах.
25. Правила и методы отбора проб яиц, меда кормов для животных.
26. Правила и методы отбора проб мяса и мясопродуктов.
27. Требования к отбору проб, к методам отбора и аттестации пробоотборщиков. Межгосударственные, государственные, отраслевые и иные стандарты в области отбора, упаковки и маркировки проб.
28. Химические методы исследования рыбы и рыбных продуктов.
29. Токсикологические методы исследования кормов.
30. Химико-токсикологические исследования воды.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы

6.1 Основная литература

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. – Санкт - Петербург.: Лань, 2015. – 304 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130063>. - Режим доступа: по подписке 1 ПримГСХА. - Текст: электронный.
2. Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учеб. пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. - СПб. : Лань, 2019. — 284 с. - ISBN 978-5-8114-3705-4. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. – Текст электронный.
3. Нечаев, А.П. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 672 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.
4. Химия : учебник для вузов / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2020. - 435 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-02453-1. - URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/450175>.

Дополнительная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учеб. пособие / А.М. Алимов, Т.Р. Якупов, Ф.Ф. Зиннатов, Н.Р. Касанова ; Под редакцией А.М. Алимова. - Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. - 242 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129419>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный
2. Егоров, В.В. Неорганическая и аналитическая химия. Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учебник /В.В. Егоров, Н.И.Воробьева, И.Г. Сильвестрова. - Электрон. текст. дан. – Санкт - Петербург: Лань, 2014. - 144 с. - Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/45926>
3. Иванов, А.А. Клиническая лабораторная диагностика : учеб. пособие / А.А. Иванов. — СПб. : Лань, 2017. - 432 с. - ISBN 978-5-8114-2400-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/91073>. Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.
4. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. для студ. вузов / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М.: КолосС, 2003. – 352с. – (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений)
5. Королев, Б.А. Практикум по токсикологии : учебник / Б.А. Королев, Л.Н. Скосырских, Е.Л. Либерман. — 2-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-4713-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/125440>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.
6. Кусакина, Н.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.А. Кусакина, Т.И. Бокова, Г. Г. Юсупова. – Электрон. текст. дан. – Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2010. - 118 с. - Режим доступа: www.e.lanbook.com
7. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В. И. Покровский, В.М. Позняковский и др. Нов.: Сиб. Унив. Изд-во, 2002.
8. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуков / Сост. В.Г. Урбан, под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Лань, 2010. – 384с.
9. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин. – СПб: РАПП, 2008. – 408с.
10. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособ / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 336с.
11. Шевченко, В.В., Лазарев Е.Н и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. 2-изд.- М.: ИНФРА-М, 2009 г.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Российская электронная библиотека <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
Справочник правовой системы «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru/>)
Сайт Министерства сельского хозяйства – режим доступа: <http://mcsx.ru/>
Сайт Министерства образования и науки – режим доступа: <http://www.mon.gov.ru/>
Сайт Россельхознадзора – режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru>

Всемирная организация здоровья животных (МЭБ) – режим доступа: <http://www.oie.int/>

Департамент сельского хозяйства и продовольствия Приморского края – режим доступа: <http://agrodv.ru/>

База данных нормативных правовых актов Губернатора Приморского края и Администрации Приморского края - режим доступа: <http://domino.primorsky.ru/IS-APK/k-protokol.nsf>

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>

Документографическая база данных АГРОС – режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>

Единый портал аграрных ВУЗов России «Агровуз» - режим доступа: <http://agrovuz.ru/>

Нормативные правовые акты в Российской Федерации – режим доступа: <http://pravo.minjust.ru/>

Всемирная торговая организация – режим доступа: <http://www.wto.org/>

Всероссийский ветеринарный портал Ветеринария.РФ – режим доступа: <http://xn--80adjapb7awdo4m.xn--p1ai/>

Государственная ветеринарная инспекция Приморского края – режим доступа: <https://www.primorsky.ru>

КГБУ «Государственная ветеринарная служба Приморского края: - режим доступа: <http://vetpk.ru/>

Библиотека ГОСТов – режим доступа: <http://www.vsegost.com/>

Справочно-правовая система КонсультантПлюс – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Консорциум Кодекс – режим доступа: <https://kodeks.ru>

Продовольственная и сельскохозяйственная организация объединенных наций ФАО – режим доступа: <http://www.fao.org>