

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной медици-
ны и биотехнологического факультета
Кандидат ветеринарных наук, профессор

Скрипкин В.С. 

«16_» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза на
рынках**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/специальности

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.05. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках являются : формирование у студентов знаний и умений в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, а также контроля ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях продовольственных рынков, изучение методов лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения, реализуемых на продовольственных рынках

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя живот-	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования нормативных документов, предъявляемые к безопасности продуктов животного и растительного происхождения, реализуемых через продовольственные рынки;- организацию, правила и основные принципы работы государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках;- основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять положения нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, при проведении ветеринарно-санитарного контроля за реализацией продуктов животного происхождения на продовольственных рынках

	<p>ных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Навыки и/или трудовые действия - Владеть навыками интерпретации положений нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, Г ОСТ, при принятии решения об использовании продуктов животного происхождения в спорных случаях</p> <p>- владеть методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных</p>
	<p>ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепослеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарной оценки туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясных продуктов - современных средств и способов дезинфекции в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; - проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных, мяса на свежесть; - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; - проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; - проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных, мяса на свежесть <p>Навыки и/или трудовые действия</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть

	ПК-1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Знания: - правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на убойных животных и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору
		Умения: - осуществлять исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов; - проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии
		Навыки и/или трудовые действия - методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда; - методами исследования молока и молочных продуктов; - методами распознавания мяса различных видов животных; - владеть методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 7 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на ___ курсе (-ах).

Для освоения дисциплины Б1.В.05. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 1-6 семестров:

- Анатомия животных
- Микробиология
- Паразитарные болезни
- Патологическая анатомия
- Инфекционные болезни
- Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины Б1.В.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
7	72/2	18	18	-	36	-	зачет
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	2	-	-	-	
<i>практической подго- товки (при наличии)</i>		18	18	-			

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
7		-	-	0,12	-	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
4	72/2	4	4	-	60	4	Контрольная работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	-	-	-	-	
<i>практической подго- товки (при наличии)</i>		4	4				

Курс	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Кон- троль- ная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консуль- тации пе- ред экза- меном	Экзамен
Курс		0,2	-	-	0,12	-	-	-

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отве-
денного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство про- верки результатов до- стижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семинар- ские заня- тия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	16	6	2	-	8	Устный опрос	Комплект вопросов к устному опросу	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
2	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	20	6	6	-	8	Устный опрос, коллоквиум	Комплект вопросов к устному опросу Комплект вопросов по разделам дисциплины к коллоквиуму	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
3	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	16	2	4	-	10	работа на профильном специализированном лабораторном оборудовании	Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
4	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	20	4	6	-	10	практико-ориентированное задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
	Промежуточная аттестация						зачет		
	Итого	72	18	18	-	36			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	14	2			12	Устный опрос	Комплект вопросов к устному опросу	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
2	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	14	2			12	Устный опрос	Комплект вопросов к устному опросу	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
3	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	14		2		12	Устный опрос, коллоквиум	Комплект вопросов к устному опросу Комплект вопросов по разделам 2,3 дисциплины к коллоквиуму	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
4	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	16		2		14	Устный опрос, практико-ориентированное задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	10				10		Комплект заданий к контрольной работе	ПК-1.1., ПК-1.2, ПК-1.3
	Практическая подготовка		4	4					
	Промежуточная аттестация	4					зачет		
	Итого	72	4	4		60			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практическая подготовка	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/(практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке (проблемная лекция)	2/2/2	2/-/2
	Оснащение ГЛВСЭ и требования, предъявляемые при формировании штата лаборатории. Документооборот и отчетность.	2/-/2	
	Ветеринарно-санитарные правила при торговле на продовольственных розничных и оптовых рынках.	2/-/2	
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных в условиях ГЛВСЭ. Требования, предъявляемые Ветеринарным Законодательством к продуктам убоя, реализуемым на продовольственных рынках. Порядок приема продуктов убоя к экспертизе. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного и мелкого рогатого скота в условиях ГЛВСЭ. Особенности методики ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней.	4/-/4	2/-/2
	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий в условиях ГЛВСЭ	2/-/2	
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	2/-/2	
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках	2/-/2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции в ГЛВСЭ	2/-/2	
Итого		18/4/18	4/2/4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий/(практическая подготовка)			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	Ознакомление со структурой государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Изучение документации, ведущейся в лаборатории (занятие в условиях ГЛВСЭ)	2/-/2	-	-	
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Порядок приема продуктов убоя к экспертизе в ГЛВСЭ. Организация и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного и мелкого рогатого скота, свиней в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Клеймение, порядок утилизации конфискатов. Профессиональная игра	4/4/4		2/2/2	
	Организация и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов птицы, кроликов, нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	2/-/2			
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Требования, предъявляемые к молоку и молочным продуктам, реализуемым на продовольственных рынках согласно «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках». Схема экспертизы молока в ГЛВСЭ, методы определения безопасности и доброкачественности молока и молочных продуктов. Современное оборудование, используемое для экспресс-анализа молока в условиях ГЛВСЭ	4/-/4		2/-/2	
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (мастер-класс)	2/-/2			

	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (мастер-класс)	2/-/2			
	Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке	2/-/2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	2/-/2			
	Контрольная работа (аудиторная)			10	
Итого		18/4/18		4/2/4	

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	8	-	10	-
Подготовка к коллоквиуму, ответы на вопросы и задания самоконтроля	10	-	20	-
Подготовка к выполнению практико-ориентированных занятий	8	-	16	-
Подготовка к выполнению контрольной работы			10	
Подготовка к зачету		10		4
Итого	36		60	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Правила транспортировки скоропортящихся грузов, температурные и влажностные режимы.	1, 3	2,6,15	1,2,3,4,5
5	Понятие о конфискатах. Методы утилизации конфискатов.	2, 3	5,9	1,2,3,4,5
6	Особенности топографии лимфатических узлов кроликов и нутрий.	1,3	2,3,6	1,2,3,4,5
7	Виды аппаратуры и правила ее пользования для экспресс-анализа молока сырого по качественным показателям.	1,3	2,6	1,2,3,4,5
8	1. Химический состав меда. Классификация меда.	1,3	2,6	1,2,3,4,5
9	1. Особенности посмертных изменений в мясе рыбы.	1,3	2,6	1,2,3,4,5
10	1. Органолептическая характеристика доброкачественных клубнеплодов. 2.	1,3	1,12,16	1,2,3,4,5
11	Послеубойная диагностика наиболее распространенных инфекционных болезней кроликов и нутрий.	1,3	1	1,2,3,4,5
12	1. Послеубойная диагностика наиболее распространенных инвазионных болезней кроликов и нутрий.	1,3	6,9	1,2,3,4,5
13	Номенклатура кисломолочных продуктов, производимых в Российской Федерации непромышленным путем.	1,3	8,9	1,2,3,4,5
14	Органолептическая характеристика доброкачественных фруктов и ягод.	1,3	8,9	1,2,3,4,5
15	Органолептическая характеристика доброкачественных солевых и квашеных овощей	1,3	9	1,2,3,4,5
16	Характеристика признаков заболеваний корнеплодов и ягод.	1,3	9	1,2,3,4,5

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
тоды ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	управление качеством продуктов животного происхождения										
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль										
	Пограничный государственный ветеринарный надзор										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства										
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Ветеринарная санитария										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Товароведение и экспертиза товаров										
	Технология мяса, мясных продуктов										
	Технология хранения и переработки продукции животноводства										
	Технология молока и молочных продуктов										
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства										
	Биология и патология рыб										
	Биология и патология пчел										
	Ветеринарно-санитарная практика										
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы										
	Экспертиза и контроль биопрепаратов										
Инструментальные методы диагностики											

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код)	Дисциплины/элементы программы	Курс
-----------------------------	-------------------------------	------

и содержание)	(практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках				+	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных иссле-	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках				+	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
		Судебная ветеринарно-санитарная экс-				

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
<p>ований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	пертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
	Токсикологическая химия					
<p>ПК 1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля</p>	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
продуктов растительного происхождения	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
	Инструментальные методы диагностики					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках**» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках**» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Коллоквиум	15
	Работа на профильном специализированном лабораторном оборудовании	15
	Практико-ориентированное задание	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки ответов за устный ответ (максимально 5 баллов):

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

15 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 15 баллов)

15 баллов – за активное участие в выполнении задания

7 баллов – за оказание содействия в выполнении задания

3 балла – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 15 баллов)

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

Критерии оценки собеседования (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% правильных ответов

3 балла - не менее 60% правильных ответов

1 балл – не менее 30 % правильных ответов

0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает устный опрос и коллоквиум, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**максимум 30 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество
1.	Коллоквиум	15
2.	Практико-ориентированное задание	15
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
	Активность на лекционных занятиях	10
	Результативность работы на практических занятиях	15
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 15 баллов)

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

Критерии оценки собеседования (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% правильных ответов

3 балла - не менее 60% правильных ответов

1 балл – не менее 30 % правильных ответов

0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):

5 баллов – не менее 85% выполненных заданий

3 балла - не менее 60% выполненных заданий

2 балла – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

При проведении итоговой аттестации «зачет» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (*зачет*) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (*зачете*) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках**» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов. Итоговая успеваемость дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Практико-ориентированное задание	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать

обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание практико-ориентированного задания

5 баллов Задания решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания решены с небольшими недочетами.

2 баллов Задания решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

Для студентов очной формы обучения:

Типовые вопросы к контрольной точке №1 (коллоквиум).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Какими приборами должна быть оснащена ГЛВСЭ?
2. Каковы принципы формирования штата ГЛВСЭ?
3. Права сотрудников ГЛВСЭ.

Типовые творческие задания (оценка умений и навыков):

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных

тем:

1. Формы отчетности о работе ГЛВСЭ.
2. Санитарные требования к реализации сельскохозяйственной продукции.
3. Правила личной гигиены работников и лиц, осуществляющих торговлю на рынке.

Типовые задания для контрольной точки №2 (работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании):

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Принцип работы на анализаторе молока типа «Лактан»
2. Принцип работы на вискозиметрическом анализаторе «Соматос»
3. Типы и модификации трихинеллоскопов

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определить содержание жира и белка на анализаторе «Лактан»
2. Определить количество соматических клеток на вискозиметрическом анализаторе «Соматос»
3. Провести исследование пробы свинины на трихинеллез с использованием трихинеллоскопа

Типовые вопросы к контрольной точке №3 (практико-ориентированное задание).

Типовые вопросы для устного опроса (оценка знаний):

1. Какие группы лимфоузлов необходимо осматривать при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в ГЛВСЭ?
2. В каком виде разрешено доставлять продукты убоя сельскохозяйственных животных для экспертизы в ГЛВСЭ (термическое состояние, обработка и др.)?
3. Вид порчи мяса – загар. Сущность и методы установления

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.
2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя свиней с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного рогатого скота с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как поступают с продуктами убоя с.х. животных, если в ГЛВСЭ доставлен неполный комплект органов или отсутствуют сопроводительные документы? Составьте алгоритм действий.
2. Возникло подозрение, что продукты убоя, доставленные на рынок, получены от больных животных. Ваши действия, составьте алгоритм действий.
3. Определите порядок приема и схему ветеринарно-санитарной экспертизы партии пресноводной рыбы в ГЛВСЭ.

Формы интерактивных занятий

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» предусмотрено проведение лабораторных занятий (6 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – практикума, мастер класса.

Мастер-класс — современная форма проведения практико-ориентированного занятия для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

Предусмотрены следующие формы проведения мастер-класса:

- сюжетно-ролевая игра в форме групповой работы в учебной лаборатории;
- занятия на базе профильных организаций, на которых демонстрируются методики, порядок работы оборудования с участием ведущих специалистов организаций

Практикум

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил, ГОСТ и т.д)
3. Проведение работы с объектом исследования (пробы сырья животного происхождения или пищевой продукции).
4. Доклад о результатах работы с объектом исследования.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с результатами контрольных исследований.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

1. Типовые вопросы к зачету и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

2. Порядок организации государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственных рынках.
3. Структура и основные функции ГЛВСЭ. Требования, предъявляемые к помещениям.

4. Порядок формирования штата ГЛВСЭ, права и обязанности сотрудников.
5. Требования к оснащению ГЛВСЭ, порядок эксплуатации и поверки оборудования.
6. Журналы регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы разных продуктов в ГЛВСЭ.
7. Формы отчетности о работе ГЛВСЭ.
8. Ветеринарно-санитарные правила при торговле на продовольственных розничных и оптовых рынках: нормативная база.
9. Санитарные требования к территории продовольственного рынка, устройству рыночных комплексов и павильонов, оборудованию и инвентарю
10. Санитарные требования к продаже сельскохозяйственной продукции.
11. Правила личной гигиены работников и лиц, осуществляющих торговлю на рынке.
12. Правила приема продуктов убоя различных видов животных к осмотру в ГЛВСЭ.
13. Особенности организации осмотра продуктов убоя различных видов животных в условиях продовольственных рынков.
14. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в ГЛВСЭ.
15. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней в ГЛВСЭ.
16. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя однокопытных в ГЛВСЭ.
17. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
18. Топография лимфатических узлов, подлежащих осмотру в ГЛВСЭ.
19. Виды порчи мяса, наиболее часто регистрируемые при осмотре в ГЛВСЭ. Ветеринарно-санитарная оценка.
20. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Порядок проведения пробы варкой.
21. Лабораторные методы установления степени свежести мяса.
22. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
23. Методы распознавания мяса различных видов животных.
24. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
25. Порядок утилизации конфискатов в условиях ГЛВСЭ.
26. Химический состав и ветсанэкспертиза меда в условиях продовольственных рынков.
27. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы в условиях продовольственных рынков.
28. Требования, предъявляемые к молоку, реализуемому на продовольственных рынках согласно «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках».
29. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, разрешенных к реализации через сеть продовольственных рынков.
30. Особенности приема и отбора проб пресноводной рыбы в ГЛВСЭ.
31. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы в ГЛВСЭ.
32. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
33. Ветеринарное клеймение мяса.
34. Перечни растительной продукции, разрешенные и запрещенные к реализации на продовольственном рынке.
35. Порядок отбора проб растительной продукции на продовольственных рынках.
36. Органолептическое и лабораторные исследования растительной продукции на продовольственных рынках.
37. Ветсанэкспертиза яиц куриных и другой домашней птицы в условиях продовольственных рынков согласно «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц на рынках».
38. Пороки яиц, регистрируемые в процессе экспертизы. Методика определения возраста яиц.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.
2. Заполнить страницы журнала формы 24вет по результатам проведенной экспертизы молока и молочной продукции
3. Провести овоскопию партии яиц, поступивших для реализации на рынке

Для студентов заочной формы обучения:

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки по 1 и 2 разделу, аналогично очной форме.

Типовое задание для контрольной работы:

Типовые теоретические вопросы:

1. Права сотрудников ГЛВСЭ.
2. Топография лимфатических узлов, подлежащих осмотру в ГЛВСЭ.
3. Перечни растительной продукции, разрешенные и запрещенные к реализации на продовольственном рынке

Практико-ориентированные типовые задания:

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии в условиях работы ГЛВСЭ.
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Определить кислотность пробы молока титрометрическим методом.

Типовые интерактивные задания:

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

Типовые вопросы к контрольной работе для студентов заочной формы обучения (тест).

1. Выберите правильный вариант ответа

При постановке редуктазной пробы вытяжка из мяса свежей рыбы обесцвечивается:

- в период от 40 минут до 2,5 часов
- через 5-40 минут
- через 30 минут
- через 1 минуту
- более чем через 2,5 часа

2. Выберите правильный вариант ответа

Высота пуги у яиц куриных, допускаемых к реализации на рынке, должна быть не более, мм:

- 3
- 13
- 9
- 6

3. Выберите правильный вариант ответа

При исследовании молока на бруцеллез кольцевой реакцией она считается положительной, если:

- содержимое пробирки окрашено равномерно в голубой цвет, а слой сливок остается белого цвета
- в верхнем слое пробирки появляется кольцо, окрашенное в интенсивно синий цвет, при просветлении содержимого пробирки
- образуется слабо окрашенное кольцо в верхнем слое пробирки без просветления содержимого пробирки
- в верхнем слое пробирки образуется кольцо черного цвета при полном просветлении содержимого пробирки

1. Провести отбор проб молочной продукции, поступившей для реализации на рынке
 2. Заполнить страницы журнала формы 24вет по результатам проведенной экспертизы молока и молочной продукции
 3. Провести овоскопию партии яиц, поступивших для реализации на рынке
1. Укажите характер положительной реакции при фальсификации молока посторонними веществами

При определении примеси соды в пробе с розоловой кислотой	молоко окрашивается в малиновый цвет
При определении примеси перекиси водорода в пробе с йодистым калием	молоко приобретает легкую синеватую окраску
При определении примеси формальдегида в пробе со смесью серной и азотной кислоты	на границе молока и реактива появляется фиолетовое или темно-синее кольцо

2. Укажите соответствия: Характеристика пороков яиц

Кровяное кольцо	яйца, на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды зародыша в виде кольца неправильной формы
Присушка	яйца с присохшим к скорлупе желтком
Тумак	яйца с темным, непрозрачным содержимым
Красюк	яйца с полным смешиванием желтка с белком
Миражные	яйца, изъятые из инкубаторов как неоплодотворенные в первую неделю инкубации

3. Укажите соответствие бактериальной обсемененности молока и скорости обесцвечивания метиленового синего в ускоренной пробе на редуктазу

Менее 10 минут	Более 20 млн. микроорганизмов в 1 мл молока
От 10 минут до 1 часа	до 20 млн микроорганизмов в 1 мл молока
От 1 часа до 3 часов	до 4 млн микроорганизмов в 1 мл молока
Более 3 часов	Менее 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл молока

Типовые вопросы на зачет, аналогично очной форме обучения

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань»: М.Ф. Боровков. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, - 4-е изд., стер.- СПб.: изд. «Лань», 2013.-480 с.: ил.
2. ЭБС «Лань»: Пронин, В. В., Фисенко, С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум ; учеб. пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

б) дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 260301 «Технология мяса», 200503 «Стандартизация и сертификация», 111201 «Ветеринария/ под ред. А.А. Кунакова. М.: ИНФА-М, 2015. – 234 с.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Толоконников, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.

3. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
4. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
5. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
6. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.
7. Ветеринария (периодическое издание)

Список литературы верен
/ Директор НБ _____ М.В. Обновленская

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

1. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках: учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 – «Ветеринария» и направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Дьяченко Ю.В., Толоконников В.П., Луцук С.Н. – Ставрополь, 2016. – 81 стр.

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»/ Дьяченко Ю.В., Толоконников В.П., Луцук С.Н. – Ставрополь, 2018.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

- 1) Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
- 2) http://www.allvet.ru/docs/vet_low.
- 3) <http://libgost.ru/>
- 4) <http://www.fsvps.ru>
- 5) <http://www.consultant.ru>
- 6) <https://base.garant.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Общие положения

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» относится к профессиональному циклу, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата и является одной из основополагающих дисциплин в формировании профессиональных навыков бакалавра данного направления. Изучение данной дисциплины ориентирует на такую область профессиональной деятельности бакалавра, как проведение ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов убойных животных и птиц, сырья и продуктов убоя животных, лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. Поскольку основными целями ветеринарно-санитарной экспертизы является «предупреждение заболеваний людей антропоозоонозами и другими болезнями, передающихся через мясо-

молочные, рыбные, яичные продукты и животное сырье и недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней животных через продукцию животноводства», без преувеличения можно сказать, что знания и умения, полученные в процессе изучения дисциплины, имеют высокую социальную и экономическую значимость.

Успех в изучении ветеринарно-санитарной экспертизы во многом зависит как от уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, так и от базовых знаний, полученных при изучении предыдущих курсов, таких как «Анатомия животных», «Микробиология», «Биохимия», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционных болезни». Важную роль при изучении дисциплины играет и умение студентов самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала и овладения некоторыми профессиональными навыками приемами ветеринарного врача.

Рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине

1. Лекции.

Несомненно, при прослушивании лекций ведение конспектов студентами немаловажно, но это не является основной их целью. На лекциях студент должен активно воспринимать материал, излагаемый лектором, стараться прежде всего уловить главную мысль. Затронутые на лекции вопросы связываются с проблемами науки и производства, поднимаются дискуссионные вопросы. На лекции студент узнает «свежие» научные данные по теме, взятые лектором из диссертаций, научных трудов и журнальных статей.

При прослушивании лекции желательно в краткой конспективной форме понять и записать главную мысль лектора, основные положения каждого раздела, начертить предложенную

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

MicrosoftWindowsServerSTDCOREAllLngLicense/SoftwareAssurancePackAcademicO LV
16LicensesLevelEAdditionalProductCoreLic 1YearKasperskyTotalSecurityRussianEdition. 1000-1499
Node 1 year Educational Renewal License ABBYY FineReader ABBYY FineReader 14 Business

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант», СПС «Кодекс», СПС «Эталон».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 105 площадь – 63,2 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Автор (ы):

_____ Дьяченко Ю.В., канд. ветеринарных наук, доцент

Рецензенты

_____ Квачко А.Н., доктор биологических наук, профессор
_____ Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол № 19 от «12» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических
наук, доцент



О.В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол №12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Руководитель ОП



г доктор биологических наук, доцент О.В. Дилекова

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»**
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – 60 ч,</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов знаний и умений в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, а также контроля ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях продовольственных рынков, изучение методов лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения, реализуемых на продовольственных рынках
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной <i>части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата</i>
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции(УК) -</p> <p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) -</p> <p>Профессиональные компетенции(ПК): ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветери-</p>

	<p>нарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативных документов, предъявляемые к безопасности продуктов животного и растительного происхождения, реализуемых через продовольственные рынки (ПК-1.1.); - организацию, правила и основные принципы работы государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках (ПК-1.1.); санитарную оценку туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях (ПК-1.2.); надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясных продуктов ПК-1.2.; -современные средства и способы дезинфекции в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков ПК-1.2. - правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на убойных животных и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору ПК-1.3.; - основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора (ПК-1.1.); - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза (ПК-1.1.) <p>Умения:</p> <p>применять положения нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, при проведении ветеринарно-санитарного контроля за реализацией продуктов животного проис-</p>

	<p>хождения на продовольственных рынках</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности (ПК-1.2.); - проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных, мяса на свежесть (ПК-1.2.); - осуществлять исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов (ПК-1.3.); - проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии (ПК-1.3.); - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований (ПК-1.2.); <p>Навыки:</p> <p>навыками интерпретации положений нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, Г ОСТ, при принятии решения об использовании продуктов животного происхождения в спорных случаях</p> <p>методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных (ПК-1.1).;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть (ПК-1.2.); - методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда (ПК-1.3.); - методами исследования молока и молочных продуктов (ПК-1.3.); - методами распознавания мяса различных видов животных (ПК-1.3.); - владеть методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПК-1.3.) <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков 2. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке 3. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке 4. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – контрольная работа, зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Дьяченко Ю.В.</p>