

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

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

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины 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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<b>знает</b> - 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, Со-глашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора; - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации <b>умеет</b> применять положения нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, при проведении ветеринарно-санитарного контроля за реализацией продуктов животного происхождения на продовольственных рынках <b>владеет навыками</b> - 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 - владеть методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарную оценку туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;</li> <li>- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</li> </ul> <p>- современных средств и способы дезинфекции в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков</p> <p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</li> <li>- проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных, мяса на свежесть;</li> <li>- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</li> <li>- проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</li> <li>- проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных, мяса на свежесть</li> </ul> <p><b>владеет навыками</b></p> <p>методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры</p>	<p><b>знает</b></p> <p>правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на убойных животных и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору</p> <p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов;</li> <li>- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии</li> </ul> <p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;</li> <li>- методами исследования молока и молочных продуктов;</li> </ul>



7	72/2		0.12		
---	------	--	------	--	--

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	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.	1 раздел. Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков									
1.1.	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	7	8	6	2		8	Устный опрос	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	
2.	2 раздел. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке									
2.1.	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	7	12	6	6		8	КТ 1	Коллоквиум, Устный опрос	ПК-1.1
3.	3 раздел. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке									
3.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	7	4	2	2		10	КТ 2	Расчетно-графическая работа	ПК-1.2
4.	4 раздел. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке									
4.1.	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	7	12	4	8		10	КТ 3	Задачи	ПК-1.3, ПК-1.2, ПК-1.1

	Промежуточная аттестация	За							
	Итого		72	18	18		36		
	Итого		72	18	18		36		

### 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
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	2/2
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	Оснащение ГЛВСЭ и требования, предъявляемые при формировании штата лаборатории. Документооборот и отчетность.	2/-
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарные правила при торговле на продовольственных розничных и оптовых рынках.	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.	2/-
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного и мелкого	2/2

видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	рогатого скота в условиях ГЛВСЭ. Особенности методики ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней.	
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий в условиях ГЛВСЭ	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	2/-
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках	2/-
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции в ГЛВСЭ	2/-
Итого		18

## 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	
		вид	часы
Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	Ознакомление со структурой государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Изучение документации, ведущейся в лаборатории (занятие в условиях ГЛВСЭ)	Пр	2/2/2
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	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	Пр	4/2/4

разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Клеймение, порядок утилизации конфискатов. Профессиональная игра		
Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Организация и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов птицы, кроликов, нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	Пр	2/-/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	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	Пр	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)	Пр	2/-/2
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (мастер-класс)	Пр	2/-/2
Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке	Пр	2/-/2
Порядок ветеринарно-	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции в лаборатории	Пр	2/-/2



санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.		
--	---	--	--

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Изучение организации государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Изучение структуры и деятельности государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Подготовка к устному опросу.	8
Изучение особенностей ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	8
Изучение порядка ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке. Подготовка к работе на профильном специализированном лабораторном оборудовании.	10
Изучение порядка ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке. Подготовка к выполнению практико-ориентированного задания.	10
Зачет по курсу дисциплины	0

## 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 письменных работ (расчетно-графическая работа, задачи).
5. 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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Организация государственного ветеринарного надзора на продовольственных рынках. Правовые основы функционирования государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке	Л1.1, Л1.2		
2	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, птицы и рыбы в ГЛВСЭ на продовольственном рынке	Л1.1, Л1.2		
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в ГЛВСЭ	Л1.1, Л1.2		
4	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Л1.1, Л1.2		
5	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке	Л1.1, Л1.2		

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1:Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства							x	
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
	Санитарная микробиология					x			
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x
	Технология мяса, мясных продуктов					x			
ПК-1.2:Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Биология и патология пчел					x			
	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства							x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства						x		
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
	Санитарная микробиология					x			
ПК-1.3:Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x
	Технология молока и молочных продуктов				x				
	Биология и патология рыб					x			
	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры						x		
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
Санитарная микробиология					x				
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x	

## 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 Зачет.

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
<b>7 семестр</b>			
КТ 1	Устный опрос		15
КТ 1	Коллоквиум		15
КТ 2	Расчетно-графическая работа		15
КТ 3	Задачи		15
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>60</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
<b>7 семестр</b>			
КТ 1	Устный опрос	15	Критерии оценки ответа на вопросы устного опроса: 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

			<p>современной профессиональной терминологии.</p> <p>4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осно-знанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослежи-вается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явле-ний; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>2 балла - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные поло-жения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая термиоло-гия, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются само-стоятельно в процессе ответа.</p> <p>1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме во-проса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогич-ность 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 кор-рекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисци-плины.</p> <p>0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p>
--	--	--	--

КТ 1	Коллоквиум	15	<p>Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 15 баллов)</p> <p>Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:</p> <p>Критерии оценки собеседования (максимально 5 баллов):</p> <p>5 баллов – не менее 85% правильных ответов</p> <p>3 балла - не менее 60% правильных ответов</p> <p>1 балл – не менее 30 % правильных ответов</p> <p>0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов</p> <p>Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 5 баллов):</p> <p>5 баллов – не менее 85% выполненных заданий</p> <p>3 балла - не менее 60% выполненных заданий</p> <p>2 балла – не менее 30 % выполненных заданий</p> <p>0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий</p> <p>Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):</p> <p>5 баллов – не менее 85% выполненных заданий</p> <p>3 балла - не менее 60% выполненных заданий</p> <p>2 балла – не менее 30 % выполненных заданий</p> <p>0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий</p>
------	------------	----	---

КТ 2	Расчетно-графическая работа	15	<p>Критерии оценки за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании</p> <p>Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 15 баллов)</p> <p>15 баллов – за активное участие в выполнении задания</p> <p>7 баллов – за оказание в содействия в выполнении задания</p> <p>3 балла – за присутствие на занятии</p> <p>0 баллов – за отсутствие на занятии</p>
КТ 3	Задачи	15	<p>Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:</p> <p>Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов,</p> <p>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)</p> <p>Критерии оценки</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>

## Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») 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 (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) 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 без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

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

Контрольные вопросы для устного опроса

Раздел 1.

1. Порядок организации государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственных рынках.
2. Структура и основные функции ГЛВСЭ. Требования, предъявляемые к помещениям.
3. Порядок формирования штата ГЛВСЭ, права и обязанности сотрудников.
4. Требования к оснащению ГЛВСЭ, порядок эксплуатации и поверки оборудования.
5. Журналы регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы разных продуктов в ГЛВСЭ.
6. Формы отчетности о работе ГЛВСЭ.
7. Ветеринарно-санитарные правила при торговле на продовольственных розничных и оптовых рынках: нормативная база.
8. Санитарные требования к территории продовольственного рынка, устройству рыночных комплексов и павильонов, оборудованию и инвентарю
9. Санитарные требования к продаже сельскохозяйственной продукции.
10. Правила личной гигиены работников и лиц, осуществляющих торговлю на рынке.
11. Правила приема продуктов убоя различных видов животных к осмотру в ГЛВСЭ.

Раздел 2.

1. Особенности организации осмотра продуктов убоя различных видов животных в условиях продовольственных рынков.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в ГЛВСЭ.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней в ГЛВСЭ.
4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя однокопытных в ГЛВСЭ.
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.



6. Топография лимфатических узлов, подлежащих осмотру в ГЛВСЭ.
7. Виды порчи мяса, наиболее часто регистрируемые при осмотре в ГЛВСЭ. Ветеринарно-санитарная оценка.
8. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Порядок проведения пробы варкой.
9. Лабораторные методы установления степени свежести мяса.
10. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
11. Методы распознавания мяса различных видов животных.
12. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
13. Порядок утилизации конфискатов в условиях ГЛВСЭ.
14. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы в условиях продовольственных рынков.

#### Раздел 3.

1. Требования, предъявляемые к молоку, реализуемому на продовольственных рынках согласно «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках».
2. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, разрешенных к реализации через сеть продовольственных рынков.

Вопросы к контрольной точке №2 - выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

(проверка индикаторов компетенций ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3.)

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 «Стейк»..
4. Провести исследование сухофруктов на люминоскопе «Филин».
5. Определить pH мяса при помощи pH-метра.
6. Определить содержание воды в меде на рефрактометра ИРФ-4.
7. Провести исследование рыбы на паразитарную чистоту с использованием трихинеллоскопа «СтейкПро»

Вопросы к контрольной точке №3 - практико-ориентированное задание.

(проверка индикаторов компетенций ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3.)

Вопросы на собеседование (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
4. Опишите последовательность осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней в ГЛВСЭ.
5. В каком виде предоставляют продукты убоя кроликов нутрий и птицы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в ГЛВСЭ?
6. Как поступают с продуктами убоя с.х. животных, если в ГЛВСЭ доставлен неполный комплект органов или отсутствуют сопроводительные документы?
7. Порядок утилизации конфискатов в ГЛВСЭ.
8. Правила оформления актов об утилизации конфискатов в ГЛВСЭ
9. Какая информация должна быть указана в сопроводительном документе на отобранные пробы от продуктов убоя, направляемые для бактериологических исследований в ветеринарную лабораторию?

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 осо-

бенностей работы ГЛВСЭ.

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

4. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя мелкого рогатого скота с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.

5. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя кроликов с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.

6. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя нутрий с учетом особенностей работы ГЛВСЭ.

7. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу партии пресноводной рыбы в ГЛВСЭ.

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.

4. Определите, в каких случаях необходимо проводить отбор проб для пробы варкой от продуктов убоя с.х. животных в ГЛВСЭ?

5. Определите, какие биохимические реакции необходимо провести при подозрении, что мясо получено от больных животных?

6. Назовите основные отличия методики осмотра продуктов убоя с.х. животных в ГЛВСЭ от такового на конвейерных линиях убойных предприятий.

7. Определите порядок клеймения продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней, птицы, кроликов и нутрий в ГЛВСЭ.

8. Определите, в каких случаях необходимо проводить отбор проб о партии пресноводной рыбы для дополнительных лабораторных исследований?

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 ра-боты 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

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

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

### **основная**

Л1.1 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Л1.2 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

**дополнительная**

Л2.1 Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учебное пособие; ВО - Специалитет. - Самара: СамГАУ, 2020. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158654>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

**10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Методические указания по изучению дисциплины  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

\_\_\_36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направление подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства  
Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр  
Квалификация выпускника

Очная, заочная  
Форма обучения

2023  
год набора на ОП

## 1. Общие положения

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза рынках» относится к профессиональному циклу, вариативной части, дисциплиной по выбору и является одной из дисциплин, расширяющих профессиональный кругозор в формировании профессиональных навыков бакалавра данного направления, полученных при изучении дисциплин из базовой части, в частности «Ветеринарно-санитарной экспертизы». Изучение данной дисциплины ориентирует на такую область профессиональной деятельности бакалавра, как проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птиц в условиях продовольственных рынков, лабораторного ветеринарно-санитарного контроля безопасности и качества продуктов животного происхождения, произведенных непромышленным путем и реализуемых на продовольственных рынках. Поскольку основными целями ветеринарно-санитарной экспертизы является «предупреждение заболевания людей антропозоозами и другими болезнями, передающихся через мясомолочные, 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 дисциплины «ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» 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 инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза». 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.

Основными объектами изучения Ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках служат пищевые продукты, получаемые от убоя сельскохозяйственных и диких животных, а также молоко, растительные и молочные продукты, рыба, яйца, мед, произведенные непромышленным путем и реализуемые на продовольственных рынках.

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства с учетом особенностей реализации данной продукции на рынках.

Главная задача Ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках - контроль качества пищевых продуктов, реализуемых на продовольственных рынках, что гарантирует высокие потребительские свойства продукции.

При изучении Ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках студенты должны:

Знать:

- 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;
- порядок и правила отбора образцов для исследований;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих наибольший экономический ущерб и распространение этих заболеваний в своей стране и сопредельных государствах;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к воздействию физических и химических факторов;
- санитарную оценку туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясных продуктов;
- современные средства и способы дезинфекции в условиях лабораторий ветеринарно-

санитарной экспертизы рынков.

Уметь:

- применять положения нормативных документов, в том числе технических регламентов и СанПиН, при проведении ветеринарно-санитарного контроля за реализацией продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
- организовать и проводить послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц в условиях продовольственного рынка;
- отбирать пробы, консервировать материалы и отправлять их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, физико-химического и токсикологических исследований;
- приготовить мазки отпечатки из мышц, лимфатических узлов и паренхиматозных органов и окрасить их различными методами;
- проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства и давать обобщенное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования мяса больных и здоровых животных;
- осуществлять исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- осуществлять исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- проводить исследования молока и молочных продуктов;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;
- осуществлять подбор и проводить анализ научно-технической информации; изучать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; решать поставленные задачи во взаимодействии с партнерами; применять базовые знания в профессиональной деятельности

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
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.

## 2. Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины

Согласно рабочего плана, на изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» отведено 72 часа, из которых: 18 час. лекции, 18 час. практические занятия, 36 час. – самостоятельная работа.

## 3. 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 лектором схему, таблицу, обобщающую основное содержание излагаемого вопроса. Приветствуется активное участие студента в ведении лекции, дискуссия по вопросам, вынесенным на обсуждение.

## 2. Практические занятия.

Проведение практических занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» имеет свои особенности, поскольку каждая тема связана с освоением навыков проведения экспертизы того или иного продукта животного происхождения. Осуществление любого контрольного мероприятия в области ветеринарно-санитарной экспертизы установлено соответствующими нормативными документами: ГОСТами, правилами, положениями. В связи с этим в начале занятия необходимо тщательно ознакомиться с методическими рекомендациями к занятию. Следующим этапом для студента важно под руководством преподавателя изучить порядок работы и технику безопасности при работе с техническими приспособлениями, необходимыми для осуществления методики: приборами, инструментами, реактивами. После освоения методик студенту под руководством преподавателя необходимо сделать выводы по проделанной работе, оформив в форме заключения. Для облегчения задач, которые ставятся перед студентами в процессе проведения практических занятий, разработан «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе» по изучению дисциплины, в котором в форме отдельных занятий изложены цели и задачи, определенные при освоении конкретной темы, методики выполнения работ, а также контрольные вопросы.

Еще одной особенностью дисциплины является необходимость проведения занятий в практических условиях, на базы государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Перед проведением таких занятий студенту дается задание для самостоятельного изучения теоретических вопросов по конкретной теме. По прибытии в лабораторию студентам проводится инструктаж по технике безопасности работы с материалом и приборной базой, а затем проводится экспертиза проб пищевой продукции, доставленной для реализации на рынке под контролем преподавателя и сотрудников лаборатории.

В таблице 2 приведены темы практических занятий, а курсивом выделены те из них, которые запланированы на для проведения на базе ГЛВСЭ

Таблица 2

Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практических занятий
Всего часов	
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
8	

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.

Организация и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов птицы, кроликов, нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

8

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 ве-

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 10

Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, растительных продуктов на продовольственном рынке	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	2
Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.		4
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.		4
ИТОГО 36		

### 3. Перечень тем, выносимых на самостоятельное изучение и рекомендации по использованию учебно-методических материалов

Одним из основных вузовских методов учебы — самостоятельную работу, освоение которого особенно актуально для студентов заочной формы обучения. Во время самостоятельной работы студенту необходимо приучить себя к осмыслению фактов, пытаться понять причинность их изменчивости, научиться познавать в сравнении, вскрывать движущие силы приспособительных и компенсаторных реакций, проводить поиск и анализировать информацию по изучаемому вопросу.

Поскольку 50% времени, отводимого на изучение дисциплины, предназначено для самостоятельного изучения, перечень тем и вопросов, приведенный ниже, достаточно обширен.

1. Требования к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы рынков (ГЛВСЭ) согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 1.3.2322-08. «Безопасность работы с микро-организмами III - IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней»
2. Список патогенных биологических агентов III - IV групп.
3. Порядок оформления заключений о пригодности пищевой продукции к реализации на продовольственном рынке.
4. Правила оформления ветеринарной отчетности по результатам работы ГЛВСЭ.
5. Правила ведения журналов для фиксирования результатов проведенной экспертизы в ГЛВСЭ.
6. Правила транспортировки скоропортящихся грузов, температурные и влажностные режимы.
7. Морфология и топография лимфатических узлов головы, ливера и туш крупного рогатого скота.
8. Морфология и топография лимфатических узлов головы, ливера и туш свиней.
9. Морфология и топография лимфатических узлов ливера и туш мелкого рогатого скота.
10. Понятие о конфискатах. Методы утилизации конфискатов.
11. Особенности топографии лимфатических узлов кроликов и нутрий.
12. Требования, предъявляемые к тушкам сельскохозяйственной птицы разных видов.
13. Послеубойная диагностика наиболее распространенных инфекционных болезней кроликов и нутрий.
14. Послеубойная диагностика наиболее распространенных инвазионных болезней кроликов и нутрий.
15. Послеубойная диагностика наиболее распространенных инфекционных болезней сельскохозяйственной птицы.
16. Виды аппаратуры и правила ее пользования для диагностики трихинеллеза.
17. Виды аппаратуры и правила ее пользования для экспресс-анализа молока сырого по качественным показателям.
18. Номенклатура кисломолочных продуктов, производимых в Российской Федерации



непромышленным путем.

19. Анатомическое строение пресноводной рыбы основным промысло-вых семейств.
20. Особенности посмертных изменений в мясе рыбы.
21. Клинические и патологоанатомические признаки наиболее распространенных инфекционных болезней пресноводной рыбы.
22. Клинические и патологоанатомические признаки наиболее распространенных инвазионных болезней пресноводной рыбы.
23. Химический состав меда. Классификация меда.
24. Требования, предъявляемые к меду согласно ГОСТ.
25. Органолептическая характеристика доброкачественных клубнепло-дов.
26. Органолептическая характеристика доброкачественных фруктов и ягод.
27. Органолептическая характеристика доброкачественных соленых и квашеных овощей.

Для закрепления освоенного материала по каждой теме для самостоятель-ной работы студенту необходимо оформить конспект в отдельной тетради для самостоятельной работы, а также предусмотрена защита тема в устной беседе с преподавателем.

#### 4. Рекомендации по работе с литературой

Одним из главных требований изучения дисциплины является системати-ческая активная работа студента с не только учебно-методической литературой, но и с действующими нормативными документами в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора. Чтобы сформировать у студента навыки эффективного использования нормативной до-кументации, сотрудниками кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии разработаны учебно-методические пособия, как в печатном, так и электронном вариантах; электронный вариант находится в свободном доступе в электронных кабинетах преподавателей на сайте вуза.

Следует учитывать, что многие положения, изучаемые в процессе освое-ния дисциплины, базируются именно на положениях, установленных в действу-ющих нормативных документах. В связи с социальноэкономическими и полити-ческими изменениями, происходящими в Российской Федерации, в том числе и в связи с вступлением в ВТО, нормативно-правовая база в области ветеринарно-санитарной экспертизы постоянно корректируется, вносятся поправки в суще-ствующие законы и положения, вводятся в действие новые. Поэтому мы настоя-тельно рекомендуем студентам при изучении ряда вопросов и при самостоятель-ной подготовке ориентироваться только на современные учебно-методические издания и интернет-ресурсы, рекомендованные программой курса. Информацию о них можно найти в рабочей программе дисциплины в разделе «Рекомендуемая литература».

#### 5. Рекомендации по подготовке к зачету

Одним из условий успешного обучения студента является его самокон-троль за качеством изучения материала. Самоконтроль за качеством усвоения материала студент должен производить после изучения каждого вопроса темы. Осуществлять его следует путем неперемного ответа на вопросы, предложен-ные для самопроверки, а также используя тестовые задания, разработанные к каждому разделу дисциплины. Тестовые задания приведены в Фонде оценочных средств к дисциплине и доступны студенту при обращении в компьютерный класс факультета.

Итоговый контроль знаний студентов по дисциплине «ветеринарносани-тарная экспертиза на рынках» проводится согласно учебному плану. Для данной дисциплины предусмотрен зачет. В период подготовки к зачету студенту необ-ходимо систематизировать ранее полученные знания и практические навыки по работе с объектом исследования, при необходимости обращаться за индивиду-альными консультациями к ведущему преподавателю по особенно сложным для усвоения программным вопросам. В качестве основных учебно-методических материалов в этот период рекомендовано использование конспектов лекций, ла-бораторных занятий, практикума, тетради по выполнению самостоятельной ра-боты. В качестве дополнительных материалов может быть рекомендован учеб-ник, особенно по тем вопросам, которые согласно рабочей программы были от-ведены для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи зачета по дисци-плине всем студентам необходимо присутствовать на соответствующих консуль-тациях, проводимых ведущим преподавателем. В ходе данных консультаций студент может получить не только ответы на вопросы, возникшие у него при са-моподготовке к итоговой аттестации по дисциплине, но и ознакомиться с

мето-дикой проведения зачета. По действующему положению «О порядке приема курсовых работ, зачетов и экзаменов», отдельным студентам, имеющим наивысшие академические показатели по изучаемой дисциплине, решением ка-федры на основании представления ведущего преподавателя зачет может быть выставлен в форме «автомат».

#### 7. Разъяснения по поводу работы с модульно-рейтинговой системы

Максимальная сумма баллов, набираемая студентом по дисциплине баллов равна 100.

Текущие баллы за активную работу по дисциплине и посещаемость занятий могут быть дробными числами, с одним знаком после запятой. Общая сумма баллов, набранных студентом за посещаемость и активность по итогам семестра, округляется до целого числа по правилам округления.

Конкретное закрепление количества набираемых баллов за определенными темами и видами работ осуществляется ведущим преподавателем по данной дисциплине и зависит от структуры дисциплины. При выборе критериев оценки освоения студентом программы дисциплины в обязательном порядке учитываются: выполнение программы в части лекционных, практических занятий и лабораторных работ; выполнение предусмотренных программой аудиторных, вне-аудиторных, контрольных и иных письменных работ.

#### Таблица 2 - Распределение баллов по видам мероприятий

Мероприятия Максимальное значение в баллах на семестр

Посещаемость лекций 0 - 10

Посещаемость практических занятий 0 - 10

Активность на практических занятиях 0 - 10

Контрольные точки 0 - 60

Поощрительные баллы 0 - 10

ИТОГО 0 - 100

#### 8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

##### А) основная литература

1. ЭБС издательства «Лань». Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» М.Ф. Боровков. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (2010). – 480 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф.

Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.

##### Б) дополнительная литература

1. ЭБС "Университетская библиотека ONLINE" Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Сибирское университетское издательство. 2009. - 220 с.

2. Дьяченко, Ю.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, Л.З. Золотухина. – Ставрополь, «Седьмое небо», 2011. – 132 с.

3. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по спец.

"Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008.

4. Костенко, Ю.Г. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. – Ю.Г. Костенко, М.П. Бутко, В.М. Ковбасенко под редакцией пр. Бутко. – 2-е изд, исправл. и доп. – М.:РИФ «Антиква». - 1994 г. – 607 стр.

5. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов/ В.М.

Позняковский. - Новосибирск.: Сиб. Ун. Изд-во,2001. – 526 с.

6. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов: Учеб. Пособие/

И.А. Рогов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

7. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору/ сост. А.Г. Никулин, В.И. Маханько, В.П. Толоконников.- Ставрополь, «АГРУС», 2006. – 408 с.

8. 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.

9. Толоконников, В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/  
В.П. Толоконников, Ю.В. Дьяченко, Л.З. Золотухина. – Ставрополь: АГРУС, 2009. – 232 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».

2) [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low](http://www.allvet.ru/docs/vet_low).

3) <http://bmv1.bryansktel.ru/vetzak/tipdoc>

5) Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др. -

## **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*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

### *11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
	2. Учебная аудитория № Читальный зал научной библиотеки	Читальный зал научной библиотеки	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

### 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 промежуточной аттестации 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);

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

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ профессор , Доктор биологических наук Порублев  
Владислав Анатольевич

\_\_\_\_\_ доцент , Кандидат ветеринарных наук Дьяченко  
Юлия Васильевна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ профессор , Доктор биологических наук Квочко  
Андрей Николаевич

\_\_\_\_\_ профессор , Доктор ветеринарных наук Оробец  
Владимир Александрович

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» рассмотрена на заседании Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № 18 от 19.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП \_\_\_\_\_