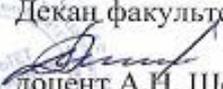


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета

доцент А.Н. Шевченко
24 мая 2023 г.



Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза
бакалавриат

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

Краснодар

2023

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор: зав. кафедры микробиологии,
эпизоотологии и вирусологии, доктор
ветеринарных наук,
профессор

 А. А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 10 мая 2023 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой,
доктор ветеринарных наук,
профессор

 А. А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22 мая 2023 г., протокол № 9.

Председатель
методической комиссии,
кандидат ветеринарных наук,
доцент

 М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
доктор ветеринарных наук,
профессор

 А. А. Шевченко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является подготовить эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за пищевыми продуктами, реализуемых на продовольственных рынках.

Задачи

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов для реализации;
- проводить контроль качества продукции в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями ветеринарных и санитарных норм;
- выполнять государственный ветеринарно-санитарный контроль по предотвращению распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты питания, реализуемые на продовольственных рынках.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-4 - Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

3 Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной вариативной части факультатива ОП подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата).

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	очная
Контактная работа	33
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	32
— лекции	16
— лабораторные	16
— внеаудиторная	1
— зачет	1
Самостоятельная работа	39
Итого по дисциплине	72

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторные занятия	самостоятельная работа
1	Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи. 1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	4	4	15

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу сту- дентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабора- торные занятия	самостоя- тельная работа
	<p>рынке.</p> <p>2. Функции лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>3. Задачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>4. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>5. Пищевые продукты. не подлежащие продаже на рынках.</p>					
2	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>1. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.</p> <p>2. Виды ветеринарных клейм и штампов.</p> <p>3. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов.</p> <p>4. Маркировка мяса.</p> <p>5. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.</p> <p>6. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов, нутрий и пернатой дичи.</p>	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	8	8	14
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и продукции пчеловодства.</p> <p>1. Классификация растительных продуктов.</p> <p>2. Санитарная экспертиза растительных продуктов.</p> <p>3. Санитарная экспертиза различных групп растительных продуктов.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства.</p>	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4	7	4	4	10
Итого				16	16	39

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

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н. - Электрон. текстовые данные. - Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016. - 379 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>. - ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 320 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>. - ЭБС «IPRbooks», по паролю.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок расти-	

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
тельного происхождения.	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Технологическая практика
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</i>
8	Государственная итоговая аттестация

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКС-1- Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.					
ПКС-1.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Поверхностно знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Знает на среднем уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-1.2 Умеет производить послеубойный ветеринарно-	Не умеет производить послеубойный ветери-	Умеет на низком уровне производить послеубойный ве-	Умеет на достаточном уровне производить по-	Умеет на высоком уровне производить послеубой-	Доклад, научная дискуссия,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	нарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	теринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	слеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	ный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-1.3 Владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабо-	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабо-	Владеет на низком уровне ПКС-1.3 Владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных ис-	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необхо-	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необхо-	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
расторных исследований.	бораторных исследований.	следований.	димости проведения лабораторных исследований.	димости проведения лабораторных исследований.	

ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-2.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знает частично порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знает на низком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-2.2 Умеет определять необходимость и программу проведения	Не умеет определять необходимость и программу про-	Умеет частично определять необходимость и программу проведения лабора-	Умеет на низком уровне определять необходи-	Умеет на высоком уровне определять необходи-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	ведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	торных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	грамму проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	грамму проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	
ПКС-2.3 Владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Не владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Владеет частично осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Владеет на низком уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Владеет на высоком уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Знает частично порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Знает на низком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-3.2 Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	Умеет частично определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ПКС-3.3 Владеет проведением ветеринарно-	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного	Владеет частично проведением ветеринарно-санитарного	Владеет на низком уровне проведением ве-	Владеет на высоком уровне проведением ве-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	теринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	теринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	
<p>ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>					
ПКС-4.1 Знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Не знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Знает частично методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Знает на низком уровне методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Знает на высоком уровне методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	
ПКС-4.2 Умеет осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей сре-	Не умеет осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окру-	Умеет частично осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.	Умеет на низком уровне осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и	Умеет на высоком уровне осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ды.	жающей среды.		охрану окружающей среды.	охрану окружающей среды.	
ПКС-4.3 Владеет способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	Не владеет способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	Владеет способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	Владеет на низком уровне способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	Владеет на высоком уровне способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Дискуссия

1. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.
2. Партия меда; документы и требования к таре.

3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.

Темы докладов

1. Проведение клинических и других обследований животных (птицы), поступающих для продажи на рынок, а при установлении болезни направления их в государственное лечебное ветеринарное учреждение.
2. Клеймение туш (полутуш, четвертин, тушек птицы и др.) и субпродуктов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.
3. Выдача заключения и других ветеринарных документов установленной формы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции и разрешающих продажу ее на рынке.
4. Денатурация и уничтожение отобранных и отработанных проб сырья и продуктов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых испытаний (исследований) и составление соответствующего акта.
5. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.
6. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов
7. Учет выявленных болезней, регистрация проводимой работы в журналах установленной формы, ведение и составление ветеринарной отчетности.
8. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
9. Отбор проб мяса и мясопродуктов при поступлении их на холодильник рынка или торгово-закупочные базы (расположенные на территории рынка) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и специальных лабораторных исследований.
10. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил.

Примерные практические контрольные задания по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи»:

Задание № 1.

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой. На основании произведенных исследований сделать заключение

Задание № 2.

Определить величину кристаллов, цвет, аромат, цвет, вкус и консистенцию представленных образцов меда соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ 19792-2001.

Задание № 3.

В ЛВСЭ рынка г. Новороссийска для экспертизы поступило тушу свиньи с внутренними органами. При осмотре ветэксперт Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветэксперт обнаружил обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветэксперт с тушей свиньи?

Примерные кейс-задания по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи»:

Кейс-задача №1

В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121 – 2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный. 1. Проанализировать ситуацию. 2. Определить действия ветеринарного специалиста.

Кейс-задача №2

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Кейс-задача №3

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.
2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.

3. Описать действия ветеринарного работника: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Кейс-задача №4

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Примерные темы опросов

План опроса по теме «Ветеринарно- санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства».

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии образцов меда по теме «Ветеринарно- санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Определение, химический состав и классификация меда.
2. Партия меда; документы и требования к таре.
3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
4. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.
5. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
6. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.

Примерные тесты

Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии, выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

*ветеринарное свидетельство

удостоверение качества и безопасности

товарно-сопроводительные документы

ветеринарное регистрационное удостоверение

Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это

ветеринарная санитария

*ветеринарно-санитарная экспертиза

ветеринарно-санитарные меры

ветеринарно-санитарные требования

Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

*несоблюдение технологий

нарушение условий хранения

азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

* 200 г

300 г

400 г

500 г

Оценку мяса по свежести производят по бальной системе

*10

15

20

25

Оценку мяса по свежести производят по 25-бальной системе. На органолептические показатели отводится баллов.

*11

12

13

14

Оценку мяса по свежести производят по 25-бальной системе. На лабораторные показатели отводится баллов.

*10

12

14

16

В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное баллов.

21-25

*20-25

19-25

18-25

В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести баллов.

11-22

* 20-25

15-20

В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее баллов.

0-9

2-15

15-18

*10-20

Вопросы к зачету:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
15. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

17. Дефекты и пороки колбасных изделий.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.
19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.
29. Органолептические методы определения качества молока.
30. Физико-химические методы определения качества молока
31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.
36. Пороки молока и причины их возникновения.
37. Источники микробного обсеменения молока.
38. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
39. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1– 2016«Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

Доклад

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов	
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4	Использованы информационные технологии частично. 3-4	Использованы информационные технологии. Не более 2 оши-	Широко использованы информационные технологии. Отсут-	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
	ошибок в представляемой информации	ошибки в представляемой информации	бук в представляемой информации	стывают ошибки в представляемой информации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

Дискуссии (круглый стол)

Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на лабораторных занятиях по темам:

Оценивание результатов проведения дискуссии (круглый стол) происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

«отлично» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

«хорошо» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«удовлетворительно» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«неудовлетворительно» - студент плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении;

Практическое контрольное задание

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «отлично» —выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического кон-

трольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Кейс-задание

Кейс-задание является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс-метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Критерии оценивания выполнения кейс-задания.

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Опрос

Опрос – метод, контроля знаний, заключающийся в осуществлении взаимодействия между преподавателем и студентом посредством получения от студента ответов на заранее сформулированные вопросы.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тест

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Зачет - форма проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных занятий, самостоятельной работы.

Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии оценки знаний при проведении зачета.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), «незачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям/ Крыгин В.А. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/72799.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / под ред. А.А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233с. - (Высш. образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005442-1.
4. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с. - ISBN 978-5-8114-0733-0.

Дополнительная учебная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса убойных животных : учеб. пос. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы про-

дуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

2. Евдохова Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Евдохова Л.Н., Масанский С.Л.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

Нормативная учебная литература

1. ФЗ о качестве и безопасности продуктов, 2006 г
2. Все действующие ГОСТы экспертизы продуктов растительного и животного происхождения.
3. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1.- М.: Росзоветснабпром, 2000.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Перечень Интернет сайтов:

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>.

Федеральный портал Российское образование <http://edu.ru/>

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

VIDAL – справочник лекарственных средств [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vidal.ru/veterinar>, свободный. – Загл. с экрана;

Хелвет – препараты для лечения собак и кошек, а также сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.helvet.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

www.gabrich.com – Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени Г.Н. Габричевского.

pasteur-nii.spb.ru – эпидемиологии и микробиологии имени Пастера

www.medmicrob.ru – база данных по общей микробиологии.

biomicro.ru – проблемы современной микробиологии.

micro-biology.ru – ресурс о микробиологии для обучающихся.

www.medliter.ru – электронная медицинская библиотека.

www.4medic.ru – информационный портал для врачей и обучающихся.

microbiologu.ru – поисковая система по микробиологии.

<http://www.glossary.ru/> - Служба тематических толковых словарей.

<http://www.krugosvet.ru> - Онлайн энциклопедия Кругосвет.

<http://www.speleogenesis.info/> - Виртуальный научный журнал.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Нормативная литература:

1. Положение о самостоятельной работе обучающегося. - Краснодар: КубГАУ, 2014. - 7 с.
2. Положение об организации учебного процесса на факультете заочного обучения. - Краснодар: КубГАУ, 2013. - 7 с.
3. Федулов Ю.П. Организация учебной деятельности в вузе и методика преподавания в высшей школе/ Ю.П. Федулов. - Краснодар: КубГАУ, 2015. -15 с.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.2 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point)	Пакет офисных приложений

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

№	Номер	Корпус	Назначение	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4	5	6
833	216 ВМ	ВМ	учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Помещение №216 ВМ, посадочных мест - 24; площадь - 52,1м ² ; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 2 шт.; весы — 1 шт.; анализатор — 4 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; калориметр — 3 шт.; колбонагреватель — 1 шт.); технические средства обучения (экран — 1 шт.;	г. Краснодар, ул. Калинина д. 13, здание учебного корпуса ветеринарного факультета

				проектор — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).	
--	--	--	--	--	--