

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО
ПРОВЕДЕНИЮ ЛЕКЦИОННЫХ И
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

по дисциплине

Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Код и направление подготовки	36.06.01 Ветеринария и зоотехния
Наименование профиля / программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре	Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно- санитарная экспертиза
Квалификация (степень) выпускника	Исследователь. Преподаватель- исследователь
Факультет	Ветеринарной медицины
Кафедра – разработчик	Паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены
Ведущий преподаватель	Бондаренко Н.Н.

Краснодар 2015

1. Методические указания по проведению лекционных занятий

Методические рекомендации по организации и проведению лекционных занятий являются неотъемлемой частью образовательного процесса в вузе и должны обеспечивать преподавание дисциплины в соответствии с ГОС ВО и учебным планом.

Методические рекомендации включают общие требования к организации и проведению лекционных занятий, к их содержанию и методике чтения. Также даются краткая характеристика основных видов лекций и критерии оценки лекционного занятия

Лекция в вузе – один из методов обучения, одна из основных системообразующих форм организации учебного процесса в вузе. Лекционное занятие представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем-лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Такое занятие представляет собой элемент технологии представления учебного материала путем логически стройного, систематически последовательного и ясного изложения.

Цель лекции – организация целенаправленной познавательной деятельности студентов по овладению программным материалом учебной дисциплины. Чтение курса лекций позволяет дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, сообщить слушателям основное содержание предмета в целостном, систематизированном виде. В ряде случаев лекция выполняет функцию основного источника информации: при отсутствии учебников и учебных пособий, чаще по новым курсам; в случае, когда новые научные данные по той или иной теме не нашли отражения в учебниках; отдельные разделы и темы очень сложны для самостоятельного изучения. В таких случаях только лектор может методически помочь студентам в освоении сложного материала.

Задачи лекции заключаются в обеспечении формирования системы знаний по учебной дисциплине, в умении аргументировано излагать научный материал, в формировании профессионального кругозора и общей культуры, в отражении еще не получивших освещения в учебной литературе новых достижений науки, в оптимизации других форм организации учебного процесса.

1. 1 Общие требования к организации и проведению лекционных занятий

Организационно-методической базой проведения лекционных занятий является рабочий учебный план направления или специальности. При подготовке лекционного материала преподаватель обязан руководствоваться учебными программами по дисциплинам кафедры, тематика и содержание

лекционных занятий которых представлена в учебно-методических комплексах. Характеристика отдельных тем дисциплины, которые выносятся на самостоятельную работу, недостаточно раскрываются в учебниках и учебных пособиях либо представляют трудности для освоения аспирантами (требуются дополнительные комментарии, советы, указания по их изучению).

При чтении лекций преподаватель имеет право самостоятельно выбирать формы и методы изложения материала, которые будут способствовать качественному его усвоению. При этом преподаватель в установленном порядке может использовать технические средства обучения, имеющиеся на кафедре и в университете.

1. 2 Порядок проведения лекционного занятия.

Лекция как элемент образовательного процесса должна включать следующие этапы:

1. формулировку темы лекции;
2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
3. изложение вводной части;
4. изложение основной части лекции;
5. краткие выводы по каждому из вопросов;
6. заключение;
7. рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

1. 3 Содержание лекций

Таблица 1

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	<p>Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>Общие положения. Структура, функции и задачи лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Штат и организация работы. Права и обязанности. Ответственность, взаимодействие с администрацией и работниками контрольной службы рынка, с органами внутренних дел. Учет, отчетность и документация</p>
2	<p>Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных на продовольственных рынках</p> <p>Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы Топография и краткая характеристика основных лимфатических узлов у крупного и мелкого рогатого скота, лошадей и свиней: лимфатические узлы головы, внутренних органов, туши. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота. Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов телят, туш и органов</p>

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
	свиней, туш и органов однокопытных, туш и органов мелкого рогатого скота. Ветеринарное клеймение мяса.
3	<p align="center">Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках</p> <p>Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса: конфигурация туш, цвет и структура мышечной ткани, анатомо-морфологические параметры, анатомическое строение органов. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса: физико-химические показатели (температура плавления и коэффициент рефракции жира, качественная реакция на гликоген, йодное число протоплазматического жира, извлеченного из мышечной ткани); реакция преципитации с видоспецифическими преципитирующими сыворотками.</p>
4	<p align="center">Гигиена производства и ветеринарно-санитарная молока на продовольственных рынках.</p> <p>Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. ВСЭ молока больных животных.</p>
5	<p align="center">Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда и продуктов пчеловодства на продовольственных рынках.</p> <p>Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептические и лабораторные методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам. Фальсификация меда, методы ее распознавания и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.</p>
6	<p align="center">Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на продовольственных рынках.</p> <p>Химический состав и питательная ценность мяса рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной и консервированной рыбы: вяленой, сушеной, соленой, копченой на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы и икры на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов на продовольственных рынках. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях. Ядовитые рыбы.</p>

Методические указания по проведению практических занятий

Методические материалы составлены с учетом того, что аспиранты прослушали лекцию по рассматриваемой теме и должны знать содержание материала.

При этих условиях на практических занятиях они должны овладеть методикой проведения ветеринарно санитарной экспертизы на

продовольственных рынках животноводческой продукции, рыбы и пчелиного меда, а также контроль хранения данных продуктов питания.

Ниже приводятся общие методические указания, которые относятся к занятиям по всем темам:

- начинать занятия необходимо с проверки знания аспирантами теоретического материала к практическим занятиям;
- в качестве основной и дополнительной литературы должны использоваться материалы кафедры;
- в процессе занятий необходимо добиваться индивидуальной самостоятельной работы аспирантов; для этого преподаватель должен перед занятием иметь набор заданий, выдаваемых на занятиях каждому аспиранту в отдельности;
- аспиранты должны быть аттестованы по всем прорабатываемым темам;
- время, выделенное на отдельные этапы занятий, является ориентировочным; преподаватель может перераспределить его, но должна быть обеспечена проработка в полном объеме приведенного в методических указаниях материала;
- на первом занятии преподаватель должен ознакомить аспирантов со всем объемом практических занятий и требованиями, изложенными выше;
- преподаватели должны уделить внимание оценке активности работы аспирантов на занятиях, определению уровня их знаний на каждом занятии с тем, чтобы успешно занимающимся можно было выставлять зачет за занятия и работу по совокупности оценок, выставленных во время занятий.

В программе по изучаемой дисциплине предусмотрены групповые практические занятия по следующим темам (Табл. 2):

Таблица 2

№ темы лекции	Наименование практического занятия
1,2,3	Исследование мяса убойного скота, птиц и кроликов на свежесть на продовольственных рынках. Определение послеубойных изменений в мясе. Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб для проведения лабораторных исследований. Органолептические методы исследования мяса на свежесть. Лабораторные методы определения свежести мяса. Ветеринарно- санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
1,2,3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий на продовольственных рынках Изучение сопроводительных документов. Изучение маркировки колбасных изделий. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб. Органолептическое исследование колбасных изделий. Физико-химическое исследование колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас на свежесть. Микробиологическое исследование колбасных изделий и мясных консервов. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий.
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов на

№ темы лекции	Наименование практического занятия
	<p align="center">продовольственных рынках</p> <p>Изучение сопроводительных документов. Изучение маркировки мясных консервов. Отбор проб. Органолептическое исследование мясных консервов. Физико-химическое исследование мясных консервов. Лабораторные исследования мясных консервов. Микробиологическое исследование мясных консервов. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов.</p>
3	<p>Ветсанэкспертиза пищевых топленых животных жиров на продовольственных рынках</p> <p>Изучение сопроводительных документов на пищевые топленые животные жиры. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб пищевых топленых животных жиров. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров. Определение видовой принадлежности жира. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых топленых животных жиров.</p>
4	<p align="center">Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и продуктов его переработки</p> <p>Документация, санитарное состояние тары и транспортных средств. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Органолептические показатели молока и молочных продуктов: вкус, цвет, запах, консистенция. Лабораторные показатели молока и молочных продуктов: чистота, плотность, кислотность, жирность, СОМО. Дополнительные исследования молока и молочных продуктов на: соду, крахмал, скрытый мастит, консерванты, ингибирующие вещества. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели.</p>
1,2	<p align="center">Ветеринарно-санитарная экспертиза куриных, индюшинных, страусиных, цесариных и перепелиных яиц на продовольственных рынках</p> <p>Классификация пищевых яиц птицы по действующим ГОСТам. Технические требования и характеристики яиц. Изучение сопроводительных документов. Тара для яиц и маркировка. Методы контроля качества яиц: отбор проб, определение чистоты скорлупы, запаха содержимого яиц, плотности и цвета белка, массы яиц; определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.</p>
5	<p align="center">Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственных рынках</p> <p>Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб. Определение органолептических показателей меда. Определение физико-химических показателей меда.</p>
5	<p align="center">Определение основных видов фальсификации меда.</p> <p>Методы определения сахарного, падевого, незрелого меда. Определение крахмальной патоки, крахмала, муки, сахарного сиропа, желатина. Ветеринарно-санитарная оценка меда.</p>
1	<p>Санитарная экспертиза зелени, корне-, клубнеплодов, свежих,</p>

№ темы лекции	Наименование практического занятия
	<p>квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов на продовольственных рынках</p> <p>Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб. Основные принципы санитарной экспертизы растительных продуктов. Лабораторные исследования растительных продуктов на рынках. Определение нитратов. Определение радиоактивности.</p>
1	<p>Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов на продовольственных рынках</p> <p>Органолептические исследования сухих растительных продуктов: орехи, зерно, крупа, крахмал на продовольственных рынках. Лабораторные методы исследования. Санитарная оценка переработанных растительных продуктов.</p>