

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Микробиологии, эпизоотологии и вирусологии



УТВЕРЖДЕНО:
Декан, Руководитель подразделения
Шевченко А.Н.
(протокол от 18.07.2024 № 10)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
РЫНКАХ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 4 года

Объем: в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

2024

Разработчики:

Заведующий кафедрой, кафедра микробиологии,
эпизоотологии и вирусологии Шевченко А.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 №939, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Микробиологи и, эпизоотологии и вирусологии	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Шевченко А.А.	Согласовано	22.07.2024

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель 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 изучения дисциплины:

- - 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. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-П1.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого сырья в том числе послеубойного осмотра необходимых лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя необходимых для лабораторных исследований ветеринарно-санитарной оценки

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя и пищевого мясного сырья для необходимых лабораторных исследований

ПК-П1.2 производить послеубойный 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

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 знать как производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов и туш животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, туш в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 владеть способами производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов внутренних органов и тушек животных в специализированных местах и пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

ПК-П1.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 владеть проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

ПК-П2 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

ПК-П2.1 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

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных, растительных продуктов, яиц домашней птицы в том числе осмотра, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ

Владеть:

ПК-П2.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ

ПК-П2.2 определять необходимость и программу 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

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда молока и молочных продуктов

Владеть:

ПК-П2.2/Нв1 владеть определением необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда и молока на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-П2.3 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

Знать:

ПК-П2.3/Зн1 Знать как осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда молока на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П2.3/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и тд на основе данных осмотра и лабораторной диагностики

Владеть:

ПК-П2.3/Нв1 владеть осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов

ПК-П3 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-П3.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-П3.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований вет-сан оценки

Уметь:

ПК-П3.1/Ум1 уметь проводить порядок вет-сан экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, вет-сан оценки

Владеть:

ПК-П3.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, осмотра и необходимых лабораторных исследований

ПК-ПЗ.2 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

Знать:

ПК-ПЗ.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Уметь:

ПК-ПЗ.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

Владеть:

ПК-ПЗ.2/Нв1 владеть определением необходимости программы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-ПЗ.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-ПЗ.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Уметь:

ПК-ПЗ.3/Ум1 уметь проводить вет-сан осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Владеть:

ПК-ПЗ.3/Нв1 владеть проведением вет-сан осмотра пресноводной рыбы и раков морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

ПК-П4 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

ПК-П4.1 знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 знать методы контроля безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 уметь знать методы биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 владеть методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

ПК-П4.2 осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 знать как осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Владеть:

ПК-П4.2/Вв1 владеть умением осуществления ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний

ПК-П4.3 способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 знать то как осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 уметь осуществлять лабораторный и производственный вет-сан контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей

Владеть:

ПК-П4.3/Вв1 владеть способностью осуществления лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 7.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период	доимость сы)	доимость ЭТ)	ая работа всего)	ая контактная (часы)	(часы)	ые занятия сы)	е занятия сы)	ьная работа сы)	ая аттестация сы)

обучения	Общая гру (час)	Общая гру (ЗЕ)	Контактн (часы,	Внеаудиторн работа	Зачет	Лабораторн (ча	Лекционн (ча	Самостоятел (ча	Промежуточ (ча
Седьмой семестр	72	2	33	1		16	16	39	Зачет
Всего	72	2	33	1		16	16	39	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие с результатами освоения программы
Раздел 1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госвет-надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на про-дольственном рынке, их функ-ции и задачи.	27	1	7	4	15	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1
Тема 1.1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госвет-надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на про-дольственном рынке, их функ-ции и задачи.	27	1	7	4	15	ПК-П4.2 ПК-П4.3

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкс-пертизы продовольственных рын-ков. Ветеринарно-санитарная экс-пертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи.	30		8	8	14	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3
Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкс-пертизы продовольственных рын-ков. Ветеринарно-санитарная экс-пертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи.	30		8	8	14	
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продук-тов и продукции пчеловодства.	15		1	4	10	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3
Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продук-тов и продукции пчеловодства.	15		1	4	10	ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3
Итого	72	1	16	16	39	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госвет-надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринар-но-санитарной экспертизы на про-дольственном рынке, их функ-ции и задачи.

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 7ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 15ч.)

Тема 1.1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госвет-надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринар-но-санитарной экспертизы на про-дольственном рынке, их функ-ции и задачи.

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 7ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 15ч.)

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продо-вольственном рынке.
2. Функции лабораторий ветеринар-но-санитарной экспертизы.
3. Задачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и пра-вила их ветеринарно-санитарной экс-пертизы.
5. Пищевые продукты. не подлежа-щие продаже на рынках.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкс-пертизы продовольственных рын-ков. Ветеринарно-санитарная экс-пертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи.

(Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная эксперти-за мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкс-пертизы продовольственных рын-ков. Ветеринарно-санитарная экс-пертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи.

(Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Порядок послеубойного ветеринар-но-санитарного осмотра туш и орга-нов животных.

2. Виды ветеринарных клейм и штампов.
3. Порядок клеймения мяса и мясо-продуктов.
4. Маркировка мяса.
5. Способы и режимы обезврежива-ния условно годной продукции.
6. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов, нутрий и пернатой дичи.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная эксперти-за растительных пищевых продук-тов и продукции пчеловодства.

(Лабораторные занятия - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная эксперти-за растительных пищевых продук-тов и продукции пчеловодства.

(Лабораторные занятия - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Классификация растительных про-дуктов.
2. Санитарная экспертиза раститель-ных продуктов.
3. Санитарная экспертиза различных групп растительных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная эксперти-за меда и продуктов пчеловодства

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госвет-надзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринар-но-санитарной экспертизы на про-дольственном рынке, их функ-ции и задачи.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

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

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

Опишите свои действия и проанализируйте ситуацию

Раздел 2. 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.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

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

Укажите количество баллов

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и продукции пчеловодства.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

Укажите что служит основным источников нитратов

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Седьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3

Вопросы/Задания:

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 без-опасности 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 про-изводств.

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 дру-гих продуктов пчеловодства.

7. Определение свежести мяса.

8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней живот-ных, 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

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Андреева А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум / Андреева А. В., Галиева Ч. Р. - Уфа: БГАУ, 2021. - 128 с. - 978-5-7456-0759-2. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/201035.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Трубина, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. - 49 с. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/0976/976310.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://edu.ru/> - Федеральный портал Российское образование
3. <http://www.fsvps.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосани-тарному надзору (Россельхознадзор)
4. 1. <http://mcx.ru/> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ
5. <https://znanium.com/>
- Znanium.com

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

1вм

Облучатель-рециркулятор воздуха 600 - 1 шт.

Лаборатория

301вм

панель плазменная LG 47 - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;

- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;

- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;

- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную информацию в аудиальную или тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом

индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «пржектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого

ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
 - наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
 - наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
 - обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
 - чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
 - соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
 - минимизация внешних шумов;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).
- Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
 - наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
 - наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
 - наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
 - обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
 - предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
 - предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
 - возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
 - применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
 - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
 - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

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 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.
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.