

## Б1.В.ДВ.12.1 Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения на рынках.

**Задачами дисциплины** являются:

- проводить ветеринарно-санитарный контроль на рынке продукции

животноводства: мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, животных жиров, рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов водного промысла;

- проводить ветеринарно-санитарный контроль на рынке продукции пчеловодства и растительных продуктов: корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод, грибов;

- способного дать обоснованное заключение об качестве продукции животного и растительного происхождения.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной	<b>Знать</b> значение и задачи биотехнологии в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности.  <b>Уметь</b> пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.  <b>Владеть</b> современными научными методами познания природы на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественно научное содержание и возникающих при выполнении

	деятельности	профессиональных функций.
<b>ПК-2</b>	<p>Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>Знать</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть</b> знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>
<b>ПК-5</b>	<p>Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p><b>Знать</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть</b> знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

*Дисциплина* «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

#### 4. Содержание дисциплины

1. Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
2. Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.
3. Нормативная документация по проведению ветеринарно- санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
4. Последовательность проведения исследований.
5. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.
6. Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля.
7. Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.
8. Последовательность проведения исследований.
9. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.

**Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(14) часов в том числе: лекции- 18(4) часов, практических занятий – 36 (4) часов, лабораторных занятий – 18(2) часов.

2. Самостоятельная работа 27(58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5(5) часов.

Аттестация – зачет. Курсовой проект (работа) не предусмотрен.