

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Т.Т. Тарчоков**



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

Направление подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) – «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**»

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

Семестр **7 (9)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1.ДВ.03.01** Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент  Махова И.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор  Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является формирование компетенций, направленных на получение 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)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	ИД-3 _{ПК-1} Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения

		оценки	
ПКУВ - 2	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ИД-1 _{ПК-2} Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Владеть Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора
ПКУВ - 9	Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	ИД-1 _{ПК-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевого изготовления для пищевых целей, а также кормов и

			кормовых добавок растительного происхождения
--	--	--	--

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» (**Б1.В.ДВ.03.01**) входит дисциплины по выбору часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	9
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,3/47	0,6/20
лекции	14(4)*	6(2)*
Практические занятия	14(4)*	6(2)*
Лабораторные работа	14(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,7/61	2,4/88
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	56	83
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. рабо ты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1. Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	2*	1	1	2
2. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	2	1	1	4

3.Оформление результатов ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	2	2	2	8
4.Последовательность проведения исследований.	2*	2	2	11
5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	2	2	2	12
6.Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	2	4*	4*	12
7.Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	2	2	2	7
Итого по дисциплине	14(4)*	14(4)*	14(4)*	56

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. рабо ты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	0,5	0,5	0,5	6
2.Организация ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	0,5	0,5	0,5	6
3.Оформление результатов ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	1	1	1	13
4.Последовательность проведения исследований.	1*	1	1	14
5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	1*	1	1	14
6.Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	1	1*	1*	18
7.Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	1	1*	1*	12
Итого по дисциплине	6(2)*	6(2)*	6(2)*	83

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	1. Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.» Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Структура государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Штат и организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	2*	0,5
2	2. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.» Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Инструкция по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности. Документы учета. Формы ветеринарной отчетности.	2	0,5
3.	3. Оформление результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.» Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	2	1

4	4.Последовательность проведения исследований.	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Последовательность проведения исследований.» Последовательность проведения исследований. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. Методы органолептического, физико-химического и микробиологического анализа продовольственных продуктов.	2*	1*
5	5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.» Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции. Применение высоких температур- проварка, изготовление мясных баночных консервов, колбас, грудинки, кореек, прожаривание. Применение низких температур – замораживание и посол.	2	1*
6	6.Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.» Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц. Органолептические и физико-химические методы анализа мяса на доброкачественность. Органолептические и физико-химические методы исследования молока и молочных продуктов.	2	1
7	7.Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.» Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках. Методы органолептического, физико-химического и микробиологического анализа.	2	1
		Итого по дисциплине	14(4)*	6(2)*

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

4.4...Лабораторные работы.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема лабораторных работ	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость (заочно)
1.	1.Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	Лаб.раб. 1. Организация лабораторий всэ.	1	0,5
2.	2.Организация ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	Лаб.раб. 2. Документация, учет и отчетность.	1	0,5
3.	3.Оформление результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	Лаб.раб. 3. Основные положения по оформлению нормативной документации.	2	1
4.	4.Последовательность проведения исследований.	Лаб.раб. 4. Методы лабораторных исследований.	2	1
5.	5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	Лаб.раб. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	1
6.	6.Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	Лаб.раб. 6. . Методы органолептического и физико-химического исследования мяса, молока, яиц.	4*	1*
7.	7.Исследование растительных пищевых продуктов,	Лаб.раб. 7. Методы органолептического и физико-химического	2	1*

	меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	исследования меда, рыбы и рыбопродуктов.		
	итого		14(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.5.Практические занятия.

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.очно	Трудоемкость заочно
1.	1.Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	Практ.зан.1. Особенности экспертизы различных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.	1	0,5
2.	2.Организация ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	Практ.зан.2. Ознакомление с организацией, структурой и документацией. Ведение учета и отчетности.	1	0,5
3.	3.Оформление результатов ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	Практ.зан.3. Правила и порядок отбора проб при органолептическом, лабораторном и технохимическом исследованиях. Требование нормативной документации к качеству продукта. Порядок использования продукта.	2	1
4.	4.Последовательность проведения исследований.	Практ.зан.4. Ветеринарно-санитарный надзор при убойе животных, заготовке, хранении и переработке животных. Методы	2	1

		ветеринарно-санитарной экспертизы.		
5.	5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	Практ.зан.5. Методы обезвреживания условно годной продукции высокими и низкими температурами. Переработка условно годной продукции.	2	1
6.	6.Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	Практ.зан.6. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц. Обязательные нормы по лабораторной диагностики. Обязательные правила санитарии и гигиены.	4*	1*
7.	7.Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	Практ.зан.7. порядок исследования на доброкачественность меда, рыбы и рыбопродукции.	2	1*
	итого		14(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 61(88) часа, из них 56(83) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5ч на очном и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям.

№№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно)заоч но)	Перечень учебно- методическо го обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.	2(6)	[1] [3] [4] [5] [6]	Подготовка к сдаче зачета
2.	Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	4(6)	[1] [2] [3] [4] [5] [7]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
3.	Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	8(13)	[1] [2] [3] [4] [7] [5]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
4.	Последовательность проведения исследований.	11(14)	[1] [2] [3] [8] [10]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета

5.	Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.	12(14)	[1] [2] [5] [9]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета
6.	Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	12(18)	[1] [3] [10] [11]	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета
7.	Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	7(12)	[1] [7]	Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		
	итого	61(88)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на	ПК-1; ПК-2:ПК-9	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые

	продовольственных рынках.		контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Организация ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	ПК-1; ПК-2:ПК-9	
	Оформление результатов ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.	ПК-1; ПК-2:ПК-9	
2	Последовательность проведения исследований.	ПК-1; ПК-2:ПК-9	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	ПК-1; ПК-2:ПК-9	
3	Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.	ПК-1; ПК-2:ПК-9	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ их защита
	Исследование растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках.	ПК-1; ПК-2:ПК-9	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических занятий и лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

ПК-2 – Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

ПК-9 - Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-1, ПК-2, ПК-9** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.0.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-2	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5

	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-9	Б1.В.1.02 Мировая ВСЭ	1
	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в

соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от *зачета* (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- *если студент набрал по итогам текущего рейтинга 49 и более баллов, то он получает зачет «автоматом».*
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (*зачет*).

-

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3 _{ПК-1} Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не знает методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично знаком с методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Достаточно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично обладает умениями проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Умеет хорошо проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере может проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

ветеринарно-санитарной оценки (7-этап)	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Не в полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Способен обеспечить и владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.	Владеет на высоком уровне методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.
ИД-1 _{пк-2} Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора(7-	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях	Частично нормативной и технической документацией, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного	Достаточно владеет нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на	Отлично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного

этап).	на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	происхождения и объектах ветеринарного надзора	предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	происхождения и объектах ветеринарного надзора
	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Частично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Хорошо умеет просчитывать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	В полной мере может просчитывать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора
	Владеть Способностью организовать,	Не владеет навыками и Способностью	Частично владеет навыками и	Хорошо владеет навыками и	Отлично владеет навыками и

	планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора
ИД-1 _{пк-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (7-этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности .	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности ;	Знает на достаточно высоком уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН,	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты,	Не в полной мере умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН,	На достаточно хорошем уровне умеет использовать нормативную и техническую	На высоком уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН,

	ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения	Знаком с некоторыми знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения	Достаточно владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения	На высоком уровне владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения

Для допуска к *зачету*, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к *зачету*. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На *зачете* студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной передаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень зачтено	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень зачтено	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень не зачтено	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3_{пк-1}, ИД-1_{пк-2}, ИД-1_{пк-9} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Упитанность животных определяют :

*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
внешним осмотром
расположением подкожного жира
длиной туши

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

*форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
только по степени развития скелетных мышц
толщиной кожи
только по выступлениям остистых отростков позвонков

3. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :

2 - выше и ниже

*3 - высшее, среднее и ниже среднего

- 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
- 4 - высшее, среднее, ниже, худая
- 4. **По степени упитанности овец делят на такое количество категорий :**
 - 2 - выше и ниже
 - 3 - высшее, среднее и ниже среднего
 - 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
 - 4 - высшее, среднее, ниже, худая
- 5. **Запрещается забой птицы на мясо до :**
 - 10- дневного возраста
 - 14- дневного возраста
 - *30- дневного возраста
 - 3 месяцев
- 6. **не документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?**
 - ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - *ветеринарное свидетельство (форма № 2)
 - ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
- 7. **Общие требования к забою животных :**
 - должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
 - должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
 - *должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
 - должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
- 8. **Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах :**
 - *туберкулез, актиномикоз
 - эхинококкоз
 - гиподерматоз
 - гастроэнтерит
- 9. **Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?**
 - абсцесс
 - *цистицеркоз
 - эхинококкоз
 - лимфаденит
- 10. **Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:**
 - туберкулеза
 - *сапа
 - бешенства
 - пошлине

- 11. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:**
цвет, запах и консистенцию мышц
внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
*состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.
- 12. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание : величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы :**
легкие
*печень
почки
вымя
- 13. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:**
легкие
печень
*почки
селезенку
- 14. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :**
*пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы
отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
- 15. Автолиз - это :**
микробиологические процессы, происходящие в мясе в послеубойные период
*ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеиналитических ферментов самих тканей
микробиологические и ферментативные процессы в мясе
биологические преобразования в мясе
- 16. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :**
остывшее, охлажденное, замороженное
*остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

остывшее, охлажденное, подмороженное
парное, остывшее, замороженное

17. Созревание мяса - это:

*совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
процесс микробиологической порчи
явление подобное загара

18. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

испорченное
свежий
*сомнительной свежести
несвежее

19. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

*запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
упитанность, внешний вид
только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
только на внешний вид и цвет туши

20. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

*свежий
сомнительной свежести
некачественное
несвежее

21. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

*определения внешнего вида и цвета
определения запаха
определения прозрачности и аромата бульона
определения состояния жира и консистенции

22. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

от здорового животного
при трихинеллезе

при эхинококкозе

*от больного животного или от животного, забитого в агонии

23. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом :

курятины

баранины и козлятины

*говядины

свинины

24. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо :

содержит 1% гликогена

несвежее

сомнительной свежести

*свежий **Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу :**

*приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса

добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

25. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата :

пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования

*приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования

оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса

приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1- ый рейтинг контроль

1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
2. Документация, учет и отчетность.
3. Определение мяса животных различных видов.

2- ый рейтинг контроль

1. Состав и свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
2. Особенности экспертизы мяса, молока и молочных продуктов, яиц.
3. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.

3- ый рейтинг контроль

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и консервов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
3. Санитарное исследование растительных продуктов.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке и транспортировании молока?
2. Каковы ветеринарно-санитарные основы контроля консервов?
3. Какие ветеринарно-санитарные требования и товароведные требования к яйцам домашней птицы?
4. Каковы ветеринарно-санитарные показатели молока при его приемке и в процессе переработки?
5. На какие группы подразделяют пищевые отравления?
6. Каков порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы тушек птицы?
7. Какими положениями руководствуются при контроле производства колбасных изделий?
8. В чем заключаются задачи ветеринарно-санитарной службы на рынках?
9. Какие методы контроля используют в лабораториях рынка при оценке молока и молочных продуктов.
10. Какой порядок проведения всэ яиц на рынке?
11. Порядок проведения всэ мяса.

12. Порядок проведения всэ колбасных изделий.
13. В чем заключается особенности проведения всэ тешек мелких и промысловых животных?
14. Пищевые отравления.
15. Пищевые интоксикации.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - М.: Лань, **2014**. - 448 с.
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Практикум [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 240 с.
3. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с
4. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 256 с.
5. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / И. А. Рогов ; рец.: Н. Ф. Герасименко, С. А. Хотимченко. - Новосибирск : Сиб. унив. изд- во, 2007. - 227 с.

Дополнительная:

6. Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к

пище. [Текст]: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору/В.В.Закревский.- СПб.6ГИОРД,2004.-280с.

7. Серегин,И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. [Текст]:учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" \И.Г.Серегин,Б.В.Уша - СПб.: Издательство «РАПП»,2008.-408с.
8. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения [Текст]: учебное пособие / Б. С. Сенченко. - М.; Ростов'н/Д : Изд. центр МарТ, 2001.-704 с.
9. **Боровков, М. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с
10. **Сон, К. Н.** Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария", "Биология", "Технология молока" / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 416 с.
11. **Смирнов, А. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / А.В Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических занятий и лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям и лабораторным работам студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям (см. методические указания к выполнению практических занятий и лабораторных работ по курсу «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям и лабораторным работам путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается - зачет.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты,	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm http://korolev.crc.ru/files/elib/d2015_uchebnik_gigiena_pitaniy_201

диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	4_goda.pdf
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1_ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetsialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия и лабораторные работы	Аудитория для проведения лабораторных занятий кабинет кормопроизводства	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет

