

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор
Т.Е. Змылова /
13 августа 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины
**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата

36.03.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность:

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины **«Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках»** составлена в соответствии с учебными планами по программе бакалавриата **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, утвержденными:

- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил
доцент

Ф.К. Хон

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Ветеринария и зоотехния»

Г.Е. Усков

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»

А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		7
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	36	36
Лекции	16	16
Практические работы	20	20
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	72	72
Подготовка к зачету	18	18
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	54	54
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		10
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	6	6
Лекции	2	2
Практические работы	4	4
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	102	102
Подготовка к зачету	4	4
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	98	98
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» направлена на формирование у обучающихся способность обеспечивать биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения и безопасность технологии приготовления пищевых продуктов на продовольственных рынках.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» играет важную роль в подготовке бакалавра.

Освоение обучающимися дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» опирается на знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин:

- Санитария и гигиена пищевых производств;
- Инфекционные болезни.

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках», являются необходимыми для освоения последующих дисциплин:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» является сформировать у обучающихся способность обеспечивать биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения и безопасность технологии приготовления пищевых продуктов на продовольственных рынках.

Задачами освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» является:

- не допущения биологической опасности, связанной с загрязнением из внешней среды;
- не допущения опасности соединений, образующихся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов;
- способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на продовольственный рынок.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- Способность осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:**
 - методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);
 - положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);
 - методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);
 - ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);
- **уметь:**
 - решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);
 - разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);
- **владеть:**
 - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3)

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Очная форма обучения

Рубеж	Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
			Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
Рубеж 1	1	Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке	2	2	-
	2	Порядок ВСЭ продовольственных товаров. Порядок ВСЭ молока и молочных продуктов	2	2	-
	3	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов	4	4	-
	4	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	2	2	-
		<i>Рубежный контроль №1</i>		2	-
Рубеж 2	5	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов	2	2	-
	6	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мёда	2	2	-
	7	Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке	2	2	-
		<i>Рубежный контроль №2</i>		2	-
Всего:			16	20	-

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
1	Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке	2		-
2	Порядок ВСЭ продовольственных товаров. Порядок ВСЭ молока и молочных продуктов		2	-
3	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов		2	-
Всего:		2	4	-

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1 Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке

Введение. Предмет, задачи и структура клинической диагностики. Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном

рынке. Планирование ВСЭ. Оснащение и оборудование вет.-сан. Лабораторий. Требование к вет.-сан. лабораториям. Требование к ветеринарно-санитарным экспертам. Функции и задачи ВСЭ. Особенности хранения и транспортировка продуктов животноводства

Тема 2 Порядок ВСЭ молочных продуктов

Формирование рынка молочных продуктов. Виды, разновидности, состав молочных продуктов. Состав питьевого молока и молочных продуктов. Оценка качества молока (сырья и питьевого). Оценка качества кисломолочных продуктов. Требование ВСЭ к реализации молока на рынке. Требование к реализации молочных продуктов. Сортность, фальсификация молочных продуктов. Особенности хранения молока и молочных продуктов. Оценка качества молочных продуктов. Упаковка, маркировка молока и молочных продуктов. Процессы, происходящие во время хранения. Дефекты допустимые и не допустимые. Требование ВСЭ к молоку и молочных продуктам. Показатели безопасности молока и молочных продуктов

Тема 3 Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов

Сырье для мясной промышленности. Классификация мяса убойных животных, птицы и дичи. Требование к качеству мяса. Дефекты мяса, оценка качества. Транспортировка и хранение мяса. Виды и особенности разделки субпродуктов. Оценка качество субпродуктов, дефекты. Фасованные субпродукты. Фасовка, упаковка, маркировка субпродуктов и кулинарных изделий. Особенности хранения мясных продуктов. Полуфабрикаты – характеристика, виды. Кулинарные изделия – характеристика, виды. Быстрозамороженные мясные блюда – характеристика, виды. Упаковка, маркировка, хранения замороженных мясных продуктов. Оценка качества, дефекты мясных изделий. Классификация мясных консервов. Ассортимент консервов. Оценка качество, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов. Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов. Разновидности копченых изделий. Оценка качества, пороки копченых мясопродуктов. Упаковка, маркировка хранения копченых мясных продуктов. Классификация, состав, характеристика мясных копченостей. Виды колбасных изделий. Разновидности колбас, ассортимент. Сортность, маркировка колбас. Расфасовка, упаковка, хранение колбас. Дефекты, фальсификация колбас. Оценка качества колбасных изделий. Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов

Тема 4 Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов

Классификация гидробионтов. Характеристика семейств. Виды семейств товарной рыбы. Виды рыбной продукции. Особенности состава рыбного сырья. Определение показателей качества. Особенности транспортировки и хранения. Качество рыбы. Заболевания рыбы (допустимые инедопустимые). Свежеуснувшая рыба. Созревание рыбы. Сортность, требования к качеству. Особенности хранения и транспортирование живой рыбы. Разновидности рыбных продуктов. Сортность, дефекты, фальсификация. Особенности хранения рыбных продуктов. Оценка качества рыбных продуктов. Упаковка, маркировка рыбных продуктов. Процессы, происходящие в рыбных продуктах во время хранения. Требование ВСЭ к рыбе и рыбным продуктам. Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов

Тема 5 Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов

Классификация, состав, характеристика товарного яйца. Способы санитарной обработки яйца. Классификация, состав, характеристика яичный продуктов. Расфасовка, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортирования. Дефекты, фальсификация. Оценка качества. Требование ВСЭ к яйцу и яичным продуктам. Показатели безопасности яйца и яичных продуктов

Тема 6 Порядок мёда

Классификация, состав, мёда. Виды мёда. Способы фальсификации мёда. Расфасовка, упаковка, маркировка мёда. Особенности хранения и транспортирования. Дефекты мёда (допустимые и недопустимые). Оценка качества мёда. Требование ВСЭ к мёду. Показатели безопасности мёда

Тема 7 Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке

Требование ВСЭ к свежим корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Требование ВСЭ к сушёным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Требование ВСЭ к консервированным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Требование ВСЭ к квашеным, соленым корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Требование ВСЭ экспертизы к замороженным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Требование ВСЭ экспертизы к бобовым и грибам. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод. Показатели безопасности корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке	2	-
2	Порядок ВСЭ продовольственных товаров. Порядок ВСЭ молока и молочных продуктов	Оценка качества молока (сырья и питьевого). Оценка качества кисломолочных продуктов. Требование ВСЭ к реализации молока на рынке.	2	2
3	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов	Требование к качеству мяса. Дефекты мяса, оценка качества. Оценка качество, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов.	4	2

4	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	Определение показателей качества. Особенности транспортировки и хранения.	2	-
Рубежный контроль 1			2	-
5	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов	Оценка качества яиц. Требование ВСЭ к яйцу и яичным продуктам. Показатели безопасности яйца и яичных продуктов	2	-
6	Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мёда	Способы фальсификации мёда. Оценка качества мёда. Требование ВСЭ к мёду. Показатели безопасности мёда	2	-
7	Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке	Требование ВСЭ к свежим корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам. Показатели безопасности корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	2	-
Рубежный контроль 2			2	-
Всего			20	4

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей практической работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практической работы.

Практические проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений (докладов) и проведения эксперимента. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Поэтому по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во

всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на практических занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения).

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. Час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	54	98
1. Общие положения о ВСЭ и госветнадзоре на продовольственном рынке	6	12
2. Порядок ВСЭ продовольственных товаров. Порядок ВСЭ молока и молочных продуктов	6	12
3. Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мяса и мясных продуктов	10	24
4. Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	6	12
5. Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ яйца и яичных продуктов	6	12
6. Порядок ВСЭ продовольственных товаров/ Порядок ВСЭ мёда	4	12
7. Особенности ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке	4	12
Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	8	2
Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)	4	-
Подготовка к зачету	18	4
Всего:	72	102

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ.
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2).
4. Перечень вопросов к зачету.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы студентов по дисциплине

№	Наименование	Содержание						
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Распределение баллов за 7 семестр						
		Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических работ	Выполнение и защита лабораторных работ	Рубежный контроль 1,2		Зачет
		Балльная оценка:	До 14	До 20	-	Модуль 1	Модуль 2	До 30
		Примечания	7 лекций по 2 балла	10 практических работ по 2балла	-	на 5-ой лабораторной работе	на 9-ой лабораторной работе	
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачета	50 и менее баллов – не зачтено; 51 и более баллов – зачтено.						
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического зачета (экзаменационной оценки) по дисциплине, возможность получения бонусных баллов	<p>Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (модулю, практике) за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 35 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 35 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения зачета без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 51 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.</p> <p>Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине (модулю, практике) не снижается.</p> <p>За академическую активность в ходе освоения дисциплины (модуля, практики), участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30.</p> <p>Основанием для получения дополнительных баллов являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем; - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ. 						
4	Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра	<p>В случае если к промежуточной аттестации (зачету) набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра.</p> <p>Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</p>						

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежные контроли проводятся в письменной форме.

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 1-4. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение практических и лабораторных занятий и ответы на два вопроса по темам 5-7. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1, 2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 5 баллов.

Зачет проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости экзамена и зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и зачета

Перечень вопросов к рубежному контролю №1:

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке
2. Оснащение и оборудование вет.-сан. лабораторий
3. Требования к вет.-сан. лабораториям.
4. Функции и задачи ВСЭ
5. Особенности хранения и транспортировка продуктов животноводства
6. Формирование рынка молочных продуктов
7. Виды, разновидности, состав молочных продуктов
8. Состав питьевого молока и молочных продуктов
9. Оценка качества молока (сырья и питьевого)
10. Оценка качества кисломолочных продуктов
11. Требования ВСЭ к реализации молока на рынке
12. Требования к реализации молочных продуктов
13. Особенности хранения молока и молочных продуктов
14. Оценка качества молочных продуктов
15. Процессы, происходящие во время хранения
16. Дефекты допустимые и не допустимые
17. Требования ВСЭ к молоку и молочным продуктам
18. Классификация мяса убойных животных, птицы и дичи
19. Требования к качеству мяса
20. Дефекты мяса, оценка качества

21. Транспортировка и хранение мяса
22. Виды и особенности разделки
23. Оценка качество субпродуктов, дефекты
24. Особенности хранения мясных продуктов
25. Полуфабрикаты – характеристика, виды
26. Кулинарные изделия – характеристика, виды
27. Быстрозамороженные мясные блюда – характеристика, виды
28. Оценка качества, дефекты мясных изделий
29. Классификация мясных консервов
30. Оценка качество, дефекты, фальсификация мясных баночных консервов
31. Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов
32. Оценка качества, пороки копчёных мясопродуктов
33. Классификация, состав, характеристика мясных копчёностей
34. Виды и характеристика колбасных изделий
35. Сортность, маркировка колбас
36. Дефекты, фальсификация колбас
37. Оценка качества колбасных изделий
38. Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам
39. Особенности ВСЭ молока на рынке
40. Особенности ВСЭ молочнокислых продуктов на рынке

Перечень вопросов к рубежному контролю №2:

1. Классификация гидробионтов
2. Характеристика семейств
3. Виды семейств товарной рыбы
4. Виды рыбной продукции
5. Особенности состава рыбного сырья
6. Определение показателей качества
7. Особенности транспортировки и хранения
8. Качество рыбы
9. Заболевания рыбы (допустимые и недопустимые)
10. Живая и свежемороженая рыба
11. Созревание рыбы
12. Особенности хранения и транспортирование живой рыбы
13. Разновидности рыбных продуктов
14. Оценка качества рыбных продуктов
15. Процессы, происходящие в рыбных продуктах во время хранения
16. Требование ВСЭ к рыбе и рыбным продуктам
17. Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов
18. Классификация, состав, характеристика товарного яйца
19. Способы санитарной обработки яйца
20. Классификация, состав, характеристика яичных продуктов
21. Особенности хранения и транспортирования
22. Дефекты, фальсификация
23. Оценка качества
24. Требование ВСЭ к яйцу и яичным продуктам
25. Показатели безопасности яйца и яичных продуктов

26. Классификация, состав, мёда
27. Виды мёда
28. Способы фальсификации мёда
29. Расфасовка, упаковка, маркировка мёда
30. Особенности хранения и транспортирования
31. Дефекты мёда (допустимые и недопустимые)
32. Оценка качества мёда
33. Требование ВСЭ к мёду
34. Показатели безопасности мёда
35. Требование ВСЭ к свежим корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
36. Требование ВСЭ к сушёным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
37. Требование ВСЭ к консервированным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
38. Требование ВСЭ к квашеным, соленым корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
39. Требование ВСЭ экспертизы к замороженным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
40. Требование ВСЭ экспертизы к бобовым и грибам
41. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
42. Показатели безопасности корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке
2. Планирование и оборудование. Функции и задачи
3. Требование к оснащению ветеринарно-санитарных лабораторий на рынке
4. Транспортировке продуктов животноводства
5. Требование ВСЭ к молоку и молочным продуктам на рынке
6. Особенности ВСЭ молочнокислых продуктов на рынке
7. Требование ВСЭ к мясу и мясным продуктам на рынке
8. Требование ВСЭ к рыбе и рыбной продукции
9. Требование ВСЭ к молочным, мясным и рыбным баночным консервам
10. Требование ВСЭ к меду
11. Требование ВСЭ к товарному яйцу и яичным продуктам
12. Требование ВСЭ к свежим и сушеным корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
13. Требование ВСЭ к квашеным, соленым, маринованным и мороженым корнеклубнеплодам, овощам, фруктам и ягодам
14. Требование ВСЭ к бобовым и грибам

6.5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / ред. Знаниум, 2012. - 480 с. ISBN978-5-8114-0733. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217422>
2. Житенко, П.В., Серегин, И.Г., Никитченко, В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие. М.: Аквариум, 2001. - 350с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=2174235>

7.2. Дополнительная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие /М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. - 223с.
2. Жаров А.В. Судебная ветеринарная экспертиза. - М.: Колос, 2001. - 320с.
3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков - М.: Агропромиздат, 2000. - 335с.
4. Ларина, Т.В. Тропические и субтропические плоды: Справочник товароведа. - М.: ДеЛиПринт, 2002. - 235с.
5. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: Учебное пособие /И.Г. Серегин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С. Касаткин. - М.: МГУПБ, 2004.с.
6. Экспертиза свежих плодов и овощей /под общ.ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: изд-во Новосибирского университета, 2001.с.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Сандакова Т.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания по выполнению лабораторных работ (очная форма обучения). - Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (на правах рукописи)
2. Сандакова Т.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания по выполнению лабораторных работ (заочная форма обучения). - Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (на правах рукописи)
3. Сандакова Т.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). - Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (на правах рукописи)

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> – Электронная библиотека КГУ.
2. <https://www.elibrary.ru/> – Электронно-библиотечная система.
3. <http://biblioclub.ru/> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

4. http://kingmed.info/download.php?book_id=320 – KingMed.

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znaniium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных
рынках»**

образовательной программы высшего образования –
программы направление подготовки

36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность:

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часа)

Семестр: 7 (очная форма обучения), 10 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Ветеринарно-санитарный контроль колбас, ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и мяса морских млекопитающих, растительных пищевых продуктов и пчелиного меда. Правила приема патологического и других материалов на исследование. Сопроводительные ветеринарные документы. Условия размещения и содержания лабораторных животных. Порядок работы со здоровыми (незараженными) животными. Правила работы в виварии для зараженных животных. Работа с культурами и патологическим материалом.

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
учебной дисциплины
«Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках»

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.