

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
им. Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра эпизоотологии и микробиологии

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА РЫНКАХ**

Направление подготовки (специальности) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Вологда -Молочное
2024

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик:

к.вет.н., доцент

_____С.В. Шестакова

Программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии от 25 января 2024г, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.вет.н., доц.

_____Ю.А. Воеводина

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий от 16 февраля 2024 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к. биол. н., доц. _____Ю.АВ. Ошуркова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» является подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи: способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» относится к факультативным дисциплинам цикла федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Индекс дисциплины ФТД.В.01.

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Аналитическая химия», «Биологическая химия», «Анатомия животных», «Микробиология», «Санитарная микробиология», «Клиническая диагностика», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза», «Технология мяса, мясных продуктов и рыбы», «Технология молока и молочных продуктов» и других дисциплин.

Ветеринарно-санитарная экспертиза является выпускающей профилирующей дисциплиной. Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для эффективного прохождения производственной практики, подготовки к итоговой аттестации и будущей профессиональной деятельности.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» направлен на формирование компетенций:

ПК-5: Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Индикаторы достижения компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-5	ИД-1 _{ПК-3} – Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических изменений, возникших в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности

	<p>пищевой продукции;</p> <p>ИД-2_{ПК-3} – умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования; ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях; осуществлять идентификацию видовых принадлежностей мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Структура и содержание учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы

4.1. Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов (очная форма)	Семестр
		6
Аудиторные занятия (всего)	28	28
В том числе		
Лекции	14	14
Практические занятия (ПЗ)	14	14
Самост. работа (всего)	44	44
В том числе:		
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость, часов	72	72
Зачетные единицы	2	2

4.2. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Организация работы ГЛВСЭ на продовольственных рынках

Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Особенности послеубойного ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов. Значение исследования лимфатической системы. Клеймение.

Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.

ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, жирового и кожевенно-мехового сырья.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.

Раздел 3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Пороки молока и их предупреждение. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ.

Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка.

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

4.3. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование	Л	ПЗ	СРС	Всего
1.	Организация работы ГЛВСЭ на продовольственных	2		4	6
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	4	4	14	22
3.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и	6	8	16	30
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	2	2	10	14
	ВСЕГО	14	14	44	72

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

N	Разделы, темы дисциплины	ПК -5	Общее количество компетенций
1	Организация работы ГЛВСЭ на продовольственных рынках	+	1
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	1
3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	+	1
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	+	1

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий 28 часов, в том числе лекций 14 часов, лабораторных занятий 14 часов.

85,7% - занятия в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Вид занятия (Л, ПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
ПЗ	Работа с нативным материалом «Определение свежести мяса»	2
ПЗ	Работа с нативным материалом «Определение мяса больных животных»	2
ПЗ	Работа с нативным материалом «Трихинеллоскопия мяса»	2
ПЗ	Работа с нативным материалом «ВСЭ яиц»	4
ПЗ	Работа с нативным материалом «ВСЭ меда»	4
	ВСЕГО	14

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Организация работы ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Подготовка к опросу	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	Устный опрос
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Подготовка к занятию, подготовка к тестированию, к контрольной работе	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	контрольная работа, тестирование, собеседование
3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	Подготовка к ЛР, подготовка к тестированию, решение ситуационных задач	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Устный опрос, Тестирование. защита отчета
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Подготовка к ЛР, подготовка к контрольной работе, подготовка к устному опросу	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами,	Контрольная работа, собеседование

7.2.Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел, тема	Контрольные вопросы для самопроверки
Раздел 2.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
Методика осмотра туш и внутренних органов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш крупного рогатого скота 2. ВСЭ туш свиней 3. ВСЭ туш мелкого рогатого скота 4. Ветеринарное клеймение мяса 5. Ветеринарные штампы 6. Порядок клеймения (штампования) туш, полутуш, четвертей туш, тушек мелких животных, птиц
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие об условно-годном мясе 2. Методы обезвреживания УГМ 3. Послеубойная диагностика болезней инфекционной этиологии (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур, АЧС и др.) 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях 5. Послеубойная диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозног 6. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе 7. Методы обезвреживания продуктов убоя при цистицеркозе бовисном и целлюлозном 8. Послеубойная диагностика трихинеллеза 9. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе 10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных 11. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях
Основы технологии и	<ol style="list-style-type: none"> 1. Послеубойный осмотр птицы

гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при болезнях 3. Способы и режимы обезвреживания продуктов убоя птицы 4. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. 5. Предубойный осмотр кроликов и нутрий 6. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою 7. Особенности убоя кроликов и нутрий 8. Методика осмотра тушек и внутренних органов 9. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика 10. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях кроликов и нутрий
Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок проведения ВСЭ продуктов убоя диких промысловых животных 2. Туши каких животных подлежат проверке на трихинеллез 3. Отбор проб для исследования мяса на трихинеллез 4. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя оленей 5. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя дикого кабана 6. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя медведя 7. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя пернатой дичи
Раздел 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические пороки молока 2. Отбор проб молока для проведения исследований 3. Соматические клетки в молоке. 4. Режимы и способы обезвреживания молока
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите процесс образования меда 2. Назовите принципы классификации меда 3. Что означает выражение «зрелый мед»? Как определяется зрелость меда? 4. Перечислите органолептические показатели меда. Как они изменяются в процессе хранения меда? 5. Перечислите причины и признаки брожения меда. 6. Назовите правила отбора проб меда для лабораторных исследований 7. Как изменяются органолептические показатели меда при фальсификации? 8. Значение показателя «влажность меда» для ветеринарно-санитарной экспертизы 9. Что такое диастаза в меде? Как определяют диастазное число. Значение этого показателя 10. Кислотность меда 11. Определение фальсификации меда инвертированным сахаром 12. Выявление фальсификации меда крахмалом и мукой 13. Выявление примеси падевого меда 14. Перечислите основания для выбраковки меда
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<ol style="list-style-type: none"> 1. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы. 2. Определение свежести рыбы 3. Определение качества свежей рыбы 4. Паразитологическое вскрытие рыбы 5. Болезни человека, передающиеся через рыбу 6. ВСЭ при дифиллоботриозе 7. ВСЭ при описторхозе 8. ВСЭ при анизакидозе 9. ВСЭ при инфекционных болезнях рыб 10. Методы обезвреживания рыбы

7.3 Вопросы для промежуточной аттестации

1. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
2. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
3. Определение видовой принадлежности животных.
4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя

- крупного рогатого скота.
5. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя свиней
 6. ВСЭ экспертиза голов
 7. Определение свежести мяса.
 8. Виды порчи мяса.
 9. Санитарная оценка мяса, его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
 10. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на рынках.
 12. Экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулёзе.
 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе млекопитающих.
 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фасциоллёзе.
 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктиокаулёзе.
 16. Диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя.
 17. Диагностика цистицеркоза и санитарная оценка продуктов убоя.
 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе и альвеококкозе.
 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов кровообращения.
 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях печени.
 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях почек.
 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях обмена веществ.
 24. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
 25. Способы обеззараживания мяса.
 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
 27. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке.
 28. Требования ГОСТа к заготавливаемому куриному яйцу.
 29. Классификация пищевых яиц
 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
 32. Методы фальсификации меда и способы ее определения
 33. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
 34. Определение свежести рыбы
 35. Определение качества свежей рыбы
 36. Паразитологическое вскрытие рыбы
 37. Болезни человека, передающиеся через рыбу
 38. ВСЭ при дифиллоботриозе
 39. ВСЭ при описторхозе
 40. ВСЭ при анизакидозе
 41. Методы обезвреживания рыбы
 42. Органолептические пороки молока
 43. Отбор проб молока для проведения исследований
 44. Соматические клетки в молоке.
 45. Режимы и способы обезвреживания молока
 46. ВСЭ растительных продуктов на продовольственных рынках
 47. Определение нитратов и нитритов в растительных продуктах

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; ред. М. Ф. Боровков. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>. - Режим доступа: для авториз. пользователей Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 234 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005442-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077338>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>

8.2 Дополнительная литература

1. Берновский Ю.Н. Безопасность продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 254 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=965169>
2. Берновский Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/441366>
3. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 136 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367238>
4. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум: учебное пособие / Ю. В. Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 176 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=940577>
5. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс] : справочник / Т. И. Дячук. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 366 с. - (Справочники "ИНФРА-М"). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1048237>
6. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
7. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для вузов по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - М. : КолосС, 2001. - 261 с.
8. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346#none>
9. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Крыгин. - Электрон.дан. - Германия : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 104 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1064808>
10. Лазаренко Л.В. Методические рекомендации по организации и проведению убоя продуктивных животных и птицы на объектах УИС, занимающихся животноводческой деятельностью / Лазаренко Л.В. - Пермь: Пермский институт ФСИН России, 2016. - 52 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/922627>
11. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли

- Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>
12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.:Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>
13. Резниченко Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учеб. пособие - СПб. [и др.] : Лань, 2016. - 79 с.
14. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 704 с
15. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. - 406 с.
16. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров : учеб. Пос./ И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Изд-во "РАПП", 2011. - 510 с.
17. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 401 с.
18. Сидорова М.В. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология): учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой.—М.: ИНФРА-М, 2018. — 307 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935485>
19. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 110 с.
20. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пос. / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 105, [1] с. - Библиогр.: с. 102-10
21. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - 5-е изд., стереотип. - Электрон. дан. - СПб. [и др.]: Лань, 2017. - 316 с. - Внешняя ссылка:<https://e.lanbook.com/book/92612>
22. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»
24. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
25. Уша Б.В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: учеб. пособие /Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : Квадро, 2014. - 211.
26. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: справочник / М. В. Чернявский . - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2002. - 376 с
27. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе [Электронный ресурс] : [сост. С. В. Шестакова]. - Электрон. дан. - Вологда; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/756/download>
28. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2014. - 16 с.
29. Шестакова С.В. Органолептический анализ меда: - Вологда; Молочное: ВГМХА, 2019. - 25с.
30. Шестакова С.В. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при тканевых гельминтозах у лосей: методич. указ. / - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2011.

- 31, [1] с. : цв.ил. - Библиогр.: с. 29-30

8.3 Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

8.4 Информационные справочные системы

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа:
<http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа:
<http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступа: <http://gtexam.ru/>

8.5 Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа:
<http://elibrary.ru>

– Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

8.6 Электронные библиотечные системы:

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа:
[https://molochnoe.ru/cgi-](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

○ ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

○ ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>

○ ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные аудитории для проведения интерактивных лекций: и лабораторно-практических занятий: видеопроектор, ноутбук, экран настенный. Компьютерный класс.

- Холодильник бытовой
- Морозильная камера
- Проекционный трихинеллоскоп PARTNER
- Баня водяная
- Микроскопы
- Рефрактометр
- Овоскоп
- Люминоскоп «Филин»
- рН-метр
- Нитратомер
- Автоклав
- Плитки электрические
- Центрифуга лабораторная
- Видеофильмы на электронных носителях:
 1. Основы технологии уоя и переработки животных.
 2. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
 3. Основы технологии, ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий.
 4. Основы технологии мяса и мясопродуктов.
 5. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов.
 6. Технология молока и молочных продуктов.
 7. ВСЭ меда
 8. ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке
- Специально оборудованные аудитории для проведения занятий.
- Мультимедийный проектор.
- Теле- и видеосистемы.
- Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветсанэкспертизе.
- Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

В качестве производственной базы кафедры использует Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы СБЖ г. Вологды..

Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Карта компетенций дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках (направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)					
Цель дисциплины	приобретение первоначального опыта практической работы по изучаемой специальности в овладении производственными навыками по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения				
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - углубление и закрепление в производственных условиях знаний, при изучении общебиологических и специальных ветеринарных дисциплин; ознакомление с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных Госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях; - знакомство со структурой функциями ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях, лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы и других, - ознакомление с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции, лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации сырья и продукции животного происхождения; - овладение методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных, лабораторного анализа сырья, пищевых продуктов животного происхождения и их санитарной оценкой; - ознакомление с порядком проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на подконтрольных Госветнадзору предприятиях в соответствии с требованиями НТД; - ознакомление с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов; - ознакомление с порядком осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях или учреждениях; - освоение порядка оформления ветеринарных документов, рабочих журналов и отчетов. 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Индекс	Компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение	ИД-1 _{ПК-5} – Знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ИД-2 _{ПК-5} - Умеет: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания,	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает: порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в</p>

	<p>мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ИД-ЗПК-5 - Владеет: способами обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>			<p>процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Высокий (отлично) Владеет способами обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------