

**У ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»**

## Факультет ветеринарной медицины

**Кафедра паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии**



Утверждаю:

Первый проректор

М.Д. Мукайлов

28 марта 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ФТД.01«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
направленность «Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль  
ветеринарных препаратов»

Квалификация (степень) выпускника – магистр

**Махачкала, 2023**

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 982 от 28 сентября 2017 г., и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Д.Г. Катаева, кандидат ветеринарных наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 7 от 20 марта 2023 г.

Зав. кафедрой



А.М. Атаев

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 7 от 22 марта 2023 г.

Председатель методической комиссии

Н.Г. Исаева



## СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.	Содержание дисциплины.....	9
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2.	Тематический план лекций.....	9
5.3.	Тематический план практических занятий.....	10
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	11
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы...12	
7.	Фонды оценочных средств .....	14
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	14
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций	16
7.3.	Типовые контрольные задания .....	20
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков .....	26
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	28
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	30
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	31
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	34
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....	36
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	38

## **1.Цель и задачи дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственных рынков. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения, реализуемых на рынках и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

**Задачи дисциплины** «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является подготовить 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 пищевыми продуктами, реализуемыми на продовольственных рынках.



## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНОШЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» направлен на формирование у студентов следующих *компетенций* и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
<b>ПК-1</b>	Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора	<b>ИД-1</b> Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения на объектах государственного ветеринарного надзора	1	Болезни животных и состояния при которых в мясе обнаруживаются бактерии паратифозной группы и условно-патогенные микроорганизмы	Провести отбор проб, упаковку их и подготовку документации для отправки в лабораторию	Навыками обезвреживания и утилизации мяса и мясопродуктов при обнаружении бактерий вызывающих пищевые токсикоинфекции.
		<b>ИД-2</b> Проводит отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	1	отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	Проводить отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	Навыками отбора проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования

		<b>ИД-3</b> Проводит ветеринарно-санитарное исследование продуктов животного происхождения	1	ветеринарно-санитарное исследование продуктов животного происхождения	Проводить ветеринарно-санитарное исследование продуктов животного происхождения	Навыками проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного происхождения
--	--	---	---	---	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» относится к факультативам **ФТД.01** и включена в учебный план по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» имеет предметную связь с такими дисциплинами: «Ветеринарная санитария на предприятиях», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Государственный надзор на объектах Россельхознадзора», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№ раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин
		1
1	Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+
2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+
3	Государственный надзор на объектах Россельхознадзора	+
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+

#### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся



Виды учебной работы	Всего часов	1 семестр
Общая трудоемкость: часы	72	72
Зачетные единицы	2	2
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	30	30
лекции	10	10
практические занятия (ПЗ)	20	20
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	42	42
подготовка к практическим занятиям	16	16
самостоятельное изучение тем	10	10
подготовка к текущему контролю	16	16
Промежуточный контроль		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ПЗ	СРС
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках.	72	10	20	42
Промежуточный контроль					
	<i>Всего по дисциплине:</i>	72			
	часы		10	20	42
	зачетные единицы	2			

### 5.2. Тематический план лекций

№	Наименование тем лекций	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках.</b>		
1	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, сопроводительная документация, определение мяса больных животных, установление видовой принадлежности, свежести мяса, клеймения мяса.	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных	2

	продуктов на продовольственных рынках.	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках.	2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	2
5	Методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>

### 5.3. Тематический план практических занятий

№	Темы практических занятий	Кол-во часов
1	Организация и методика осмотра мяса и мясных продуктов различных видов животных. Клеймение мяса.	4
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Общие требования к молоку, доставляемого на рынок, пороки, регистрируемые в молоке, отбор проб, лабораторное исследование.	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках. Общие сведения о рыбе; порядок отбора проб, проведения исследований и ее реализации.	4
4	Экспертиза меда. Отбор проб, проведение испытаний и санитарная оценка.	4
5	Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов. Санитария производственных помещений. Дезинфекция оборудования, помещений и торговых мест.	4
	<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>

### 5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на</b>	Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в	<b>ПК-1 ИД-1</b>

	<b>продовольственных рынках.</b>	<p>ветеринарно-санитарной экспертизе. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, жира и субпродуктов на продовольственных рынках.</p> <p>Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, сопроводительная документация, клеймение мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы и яичных продуктов.</p> <p>Ветсанэкспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>Экспертиза меда (пищевое значение, основные свойства, химический состав, классификация, хранение, транспортировка и требования к реализации).</p> <p>Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов.</p>	<p><b>ИД-2</b>  <b>ИД-3</b>  <b>ИД-4</b>  <b>ИД-5</b>  <b>ИД-6</b>  <b>ИД-7</b>  <b>ИД-8</b>  <b>ИД-9</b></p>
--	----------------------------------	---	---

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

### Тематический план самостоятельной работы

п/	Тематика самостоятельной	Колич	Рекомендуемые источники
----	--------------------------	-------	-------------------------

п	работы	ество часов	информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Радиационная экспертиза продукции растительного и животного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках.	2	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичью.	2	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и ветеринарный надзор при продаже животных. Требования к местам торговли. Ветеринарная сопроводительная документация. Санитарное состояние места торговли. Правила продажи животных на рынках.	4	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	2	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
5	Подготовка к ПЗ	16	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
6	Подготовка к текущему контролю	16	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
7	Промежуточный контроль		1,2,3,4,	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6,

			5,6,7,8, 9,10	,7,8,9	7
	<b>Всего</b>	<b>42</b>			

### **Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

Для проведения самостоятельной работы по дисциплине на кафедре паразитологии, ВСЭ, акушерства и хирургии изданы следующие методические указания:

1. **Катаева Д.Г.** Методические указания к лабораторным занятиям на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» Махачкала 2019. 48с.
2. **Катаева Д.Г.** Методические указания к лабораторным занятиям на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока» Махачкала 2018. 29с.

### **Методические рекомендации магистранту к самостоятельной работе**

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Семестр	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<b>ПК-1</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора	
<b>ИД-1 ПК-1</b> Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения на объектах государственного ветеринарного надзора	
<b>1</b>	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства
<b>3</b>	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
<b>3</b>	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
<b>3</b>	Пищевые токсикоинфекции
<b>4</b>	Научно-исследовательская работа (Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>4</b>	Педагогическая практика
<b>4</b>	Преддипломная практика
<b>4</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>1</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</b>
<b>ИД-2 ПК-1</b> Проводит отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	
<b>3</b>	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
<b>3</b>	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
<b>3</b>	Пищевые токсикоинфекции
<b>4</b>	Научно-исследовательская работа (Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>4</b>	Педагогическая практика
<b>4</b>	Преддипломная практика
<b>4</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>1</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</b>

<b>ИД-3 ПК-1</b> Проводит ветеринарно-санитарное исследование продуктов животного происхождения	
<b>2</b>	Качество и безопасность пищевых продуктов
<b>3</b>	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
<b>3</b>	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
<b>3</b>	Пищевые токсикоинфекции
<b>4</b>	Научно-исследовательская работа (Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза)
<b>4</b>	Педагогическая практика
<b>4</b>	Преддипломная практика
<b>4</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>1</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках</b>

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допроговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
1	2	3	4	
<b>ПК-1</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора				
<b>ИД-1 ПК-1</b> Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения на объектах государственного ветеринарного надзора				
<b>Знания:</b>	Не знает методы определения доброкачественности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знает методы определения доброкачественности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с существенными ошибками.	Знает методы определения доброкачественности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с несущественными ошибками.	Знает методы определения доброкачественности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на достаточно высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет проводить ветеринарно-	Умеет проводить ветеринарно-санитарную	Умеет проводить ветеринарно-санитарную	Умеет достаточно хорошо проводить

	санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с существенными затруднениями.	экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с некоторыми затруднениями.	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов растительного и животного происхождения.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов растительного и животного происхождения на низком уровне.	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов растительного и животного происхождения с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля по переработке сырья и продуктов растительного и животного происхождения.
<b>ИД-2 ПК-1 Проводит отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования</b>				
<b>Знания :</b>	Не знает отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	Знает отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования с существенными ошибками.	Знает отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования с несущественными ошибками.	Знает отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования на достаточно высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Не умеет проводить отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования	Умеет проводить отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования с существенными затруднениями.	Умеет проводить отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо проводить отбор проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования
<b>Навык и</b>	Не владеет навыками отбора проб сырья и продуктов животного происхождения	Владеет навыками отбора проб сырья и продуктов животного происхождения для проведения	Владеет навыками отбора проб сырья и продуктов животного происхождения	Владеет в полном объеме навыками отбора проб сырья и продуктов животного



	для проведения ветеринарно-санитарного исследования	ветеринарно-санитарного исследования на низком уровне.	для проведения ветеринарно-санитарного исследования с некоторыми затруднениями.	происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования
<b>ИД-3 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарное исследование продуктов животного происхождения</b>				
<b>Знания :</b>	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки с существенными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки с несущественными ошибками.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки на высоком уровне.
<b>Умения:</b>	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр продуктов животного происхождения на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр продуктов животного происхождения на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с существенными затруднениями.	Умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр продуктов животного происхождения на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо производить ветеринарно-санитарный осмотр продуктов животного происхождения на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности
<b>Навыки</b>	Не владеет навыками проведения ветеринарно-	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарного	Владеет навыками проведения ветеринарно-	Владеет в полном объеме навыками проведения ветеринарно-

санитарного осмотра продуктов животного происхождения для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного происхождения	осмотра продуктов животного происхождения для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного происхождения на низком уровне.	санитарного осмотра продуктов животного происхождения для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	санитарного осмотра продуктов животного происхождения для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного происхождения
--	--	--	--

### 7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования осуществляется по следующим формам: устный опрос и тестирование.

#### Тесты для текущего контроля знаний по дисциплине

##### 1. Чем обуславливается красный цвет мышечной ткани?

- А наличием белка миоглобина
- В наличием белка миогена
- С содержанием крови в мышечной ткани
- Д содержанием в мясе пигментов

##### 2. Какое клеймо ставят на мясо 1 категории?

- А квадратное
- В треугольное
- С ромбовидное
- Д круглое

##### 3. Какое клеймо ставят на мясо 2 категории?

- А круглое
- В треугольное
- С квадратное
- Д ромбовидное

**4. Почему при созревании мяса рН сдвигается в кислую сторону?**

- А идет распад гликогена до молочной кислоты
- В происходит окисление жиров
- С нарушается кислотно-щелочной баланс
- Д размножаются кислотообразующие бактерии

**5. Что происходит в мясе при разложении?**

- А заплесневение
- В свечение
- С микрофлора разлагает белки до аминокислот и конечных продуктов распада
- Д загар мяса

**6. Как поступить с мясом, пораженным черной плесенью?**

- А утилизация
- В промыть слабым раствором марганца
- С провести зачистку
- Д промыть слабым раствором уксусной кислоты

**7. Как поступить с мясом, пораженным белой бархатистой плесенью?**

- А утилизация
- В промыть слабым раствором марганца или уксуса
- С провести зачистку
- Д переработать на колбасы

**8. Укажите послеубойное изменение в мясе, которое происходит без участия микробов**

- А гниение
- В заплесневение
- С созревание
- Д свечение

**9. Какой компонент мяса подвергается в первую очередь изменениям при его созревании?**

- А белок
- В жир
- С углеводы (гликоген)
- Д минеральные вещества

**10. Какая создается концентрация водородных ионов (рН среды) при созревании мяса от здоровых животных?**

- А 5,8

- В 6,1
- С 6,4
- Д 6,7

**11.Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных?**

- А по температуре плавления жира
- В постановкой пероксидазной пробы
- С постановка реакции с медным купоросом в бульоне
- Д определение ЛЖК

**12.Какие результаты бактериоскопии мазков-отпечатков со свежего мяса?**

- А не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- С не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- Д не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

**13.Каким видам порчи подвергаются жиры?**

- А молочнокислому брожению
- В гниению
- С окислению
- Д пропионокислому брожению

**1. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается свежим?**

- А бульон остается прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок

**15. При каких результатах формальной пробы мясо считается от здоровых животных?**

- А плотный сгусток
- В выпали хлопья
- С остался жидким и прозрачным или слегка помутнел
- Д изменился цвет

**16. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса?**

- А путем определения содержания воды
- В путем определения рН среды
- С по анатомическому строению костей и внутренних органов
- Д по содержанию фермента пероксидазы

**17. О чем свидетельствует положительная реакция на пероксидазу при определении мяса больных животных?**

- А мясо полученное от больных животных
- В мясо полученное от здоровых животных
- С мясо полученное от переутомленных животных
- Д мясо полученное от животного, убитого в стадии агонии

**18. Каково содержание микробов в несвежем мясе?**

- А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В от 30 до 40 кокков и палочек
- С от единичных до 10 кокков и палочек
- Д от 40 до 50 кокков и палочек

**19. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается несвежим?**

- А бульон остается прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья или желеобразный осадок
- Д изменился цвет бульона

**20. При каких результатах формальной пробы мясо считается от больного животного?**

- А плотный сгусток
- В выпали хлопья
- С остался жидким и прозрачным или слабо помутнел
- Д изменился цвет вытяжки

**21. От чего не зависит цвет жировой ткани?**

- А от вида животного
- В от состояния здоровья животного
- С от климатических условий
- Д от возраста

**22. От чего не зависит температура плавления жировой ткани?**

- А от места локализации в организме
- В от вида животного
- С от климатических условий
- Д от состояния здоровья животного

**23. При каких результатах реакции на пероксидазу рыба считается свежей?**

- А фильтрат экстракта из жабр окрашивается в сине-зеленый цвет, переходящий в бурый
- В окрашивается сразу в бурый цвет
- С окрашивается в буро-коричневый цвет
- Д остается без изменения

**24. Каково содержание микробов в мясе сомнительной свежести?**

- А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В более 30 кокков и палочек
- С от единичных до 10 кокков и палочек
- Д более 50 кокков и палочек

**25. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается сомнительной свежести?**

- А бульон остался прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок

**26. Каково содержание микробов в свежей рыбе?**

- А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30
- В в поверхностном слое единичные микробы
- С в поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30
- Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

**27. Каково содержание микробов в рыбе сомнительной свежести ?**

- А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30
- В в поверхностном слое единичные микробы
- С в поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30
- Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

**28. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается свежей?**

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин
- В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин
- С обесцвечивание экстракта от 40 мин до 2,5 часов
- Д обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

**29. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается сомнительной свежести?**

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин
- В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин
- С обесцвечивание экстракта от 40 мин до 2,5 часов
- Д обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

**30. Какой метод не используется в определении видовой принадлежности мяса?**

- А по температуре плавления жира
- В реакция агглютинации
- С реакция на гликоген
- Д реакция преципитации

**Ключи к тестам**

№ варианта	А	В	С	Д
1	+			
2				+
3			+	
4	+			
5			+	
6			+	
7		+		
8			+	
9			+	
10	+			
11		+		
12	+			
13			+	
14	+			
15			+	
16			+	
17		+		
18		+		
19			+	
20		+		
21			+	
22				+
23	+			
24	+			
25		+		
26		+		
27	+			
28				+
29			+	
30		+		

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
А.М.Атаев



**Вопросы для промежуточного контроля (зачёт) по дисциплине  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

1. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Требования технических регламентов при доставке продукции животноводства и растениеводства на продовольственные рынки.
3. Основные требования к помещениям государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Основные требования к оборудованию государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
5. Основные требования к оснащению государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы реактивами.
6. Санитарные правила для продовольственных рынков.
7. Санитарные требования к смотровому залу, предназначенному для осмотра мяса и субпродуктов.
8. Порядок приемки мяса и субпродуктов для ветеринарного осмотра.
9. Порядок осмотра мяса и субпродуктов.
10. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на территории Рынка.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые в торговых помещениях.
13. Порядок отбора проб продукции животноводства на продовольственных рынках.
14. Основные методы исследования растениеводческой продукции на продовольственных рынках.
15. Основные методы исследования мяса на продовольственных рынках.
16. Основные методы исследования меда на продовольственных рынках.
17. Основные методы исследования яиц на продовольственных рынках.
18. Основные методы исследования растительных и животных жиров на продовольственных рынках.
19. Основные методы исследования рыбы на продовольственных рынках.
20. Порядок оформления журналов.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для



совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимися.

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения магистрантами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

При текущем контроле по дисциплине предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«отлично»** заслуживает магистрант, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала; овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой. Как правило, оценка «отлично» выставляется магистрантам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;

- оценку **«хорошо»** заслуживает магистрант, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется магистрантам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку **«удовлетворительно»** заслуживает магистрант, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется магистрантам, допустившим погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется магистранту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевшему компетенциями, предусмотренными в

требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

#### Критерии оценки ответов на зачете

**Зачтено** - соответствует ответу магистранта на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

**Не зачтено** – соответствует ответу магистранта на неудовлетворительную оценку.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **а) Основная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

#### **б) Дополнительная литература:**

1. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45681>

2. Карпова, Е. А. Учебно-методическое пособие для выполнения лабораторно-практических занятий по микробиологии для студентов направления "Ветеринарно-санитарная экспертиза" : учебное пособие / Е. А. Карпова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143195>.
3. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291>
4. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины.**

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. aris.ru](http://www.aris.ru), свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. http://fsvps.ru/](http://www.fsvps.ru/), свободный.

## **Электронно-библиотечные системы**

	Наименование электронно-библиотечной	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
--	--------------------------------------	----------------	-------------	---

	системы (ЭБС)			
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань – Издательство Лань ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 385 от 06.03.2023г. с 15.04.2023г. по 14.04.2024г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
3.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.bibliо-online.ru/">http://www.bibliо-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без

				ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
8.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
9.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

Доступ без ограничения числа пользователей.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного

изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическим занятиям. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на практических занятиях возрастет, если в ходе

работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, которую проходили на занятии.

## **Методические рекомендации по подготовке к зачету.**

### **Критерии оценки ответов на зачете**

**Зачтено** - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

**Не зачтено** – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому

вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

## **11. Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### **Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе**

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает	Пакет офисных программ



в себя Word, Excel, PowerPoint)	
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус
Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Office Standard 2010	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
Условия предоставления услуг Google Chrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
Mozilla Firefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – Igor Pavlov.
Adobe Acrobat Reader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - Adobe Systems Incorporated <a href="https://www.adobe.com/ru">https://www.adobe.com/ru</a>
Kaspersky Anti-Virus for	По наличному расчету в специализированных

Windows Workstations и другие антивирусные программы	организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Компьютерная программа 3D «Анатомия лошади»	В свободном доступе: <a href="http://www.fl.ru/user/Leo3dmodels/portfolio/3218381/3d-model-anatomii-loshadi/">http://www.fl.ru/user/Leo3dmodels/portfolio/3218381/3d-model-anatomii-loshadi/</a>
Компьютерная программа «Виртуальная физиология»	В свободном доступе: <a href="http://www.bifk.ru/studentu/elektronnye-obrazovatelnye-resursy/virtualnaya-fiziologiya/">http://www.bifk.ru/studentu/elektronnye-obrazovatelnye-resursy/virtualnaya-fiziologiya/</a>
«Altami Studio» - Программное обеспечение для управления цифровыми камерами, проведения измерений и автоматического анализа изображений	В свободном доступе: <a href="http://freesoft.ru">http://freesoft.ru</a> .> Windows> Altami Studio
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	<a href="http://www.wil.ru">http://www.wil.ru</a> - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	<a href="http://umcvpo.ru">http://umcvpo.ru</a> - рекомендация Министерства образования и науки РФ

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## 12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Для проведения лекций и практических занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

Стандартно-оборудованная аудитория № 312, для проведения лекций. Для проведения практических занятий стандартно-оборудованная аудитория № 308

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессоры, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальная, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Практические занятия также проводятся в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на мясокомбинате, на рыбоконсервном заводе.

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

#### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или продиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_ М.Д.Мукайлов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках»  
по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Атаев Агай Мухтарович  
(фамилия, имя, отчество)

профессор /  
(ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Исаева Наталья Гаджибуттаевна / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Лист регистрации изменений в РПД**

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					

