

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.0.28 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Наименование подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Троицк  
2021

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

**Цель** освоения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для проведения ветеринарно-санитарного надзора сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи** дисциплины включают изучение организации, осуществления и оценки ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках.

## 1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений(Б1.0.28, УК-2 – Н.1)

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели

и систем организма животных		органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1)

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2)

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.3)

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)

соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – Н.1)

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единицы (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 5 семестре;
- заочная форма обучения на 4 курсе, сессия 1.

### 3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	97	97
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	36	8
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	54	12
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	7	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	92	187
<b>Контроль</b>	27	9
<b>Итого</b>	216	216

## 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

## 4.1 Содержание дисциплины

### *Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках*

#### **Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке**

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, сроки их действия. Хранение продуктов, не реализованных на рынке в течение дня их доставки на рынок. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке.

### *Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках*

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Продукты убоя животного которые должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Документы необходимые для предъявления вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке. Их содержание. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Показатели определяющие при органолептическом исследовании мяса. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса. От чего зависит коэффициент рефракции жира . Сущность реакции преципитации. В каких случаях определяется степень свежести мяса. Органолептические показатели при исследовании мяса на свежесть. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести. Правила отбора проб птицы для исследований. Органолептические показатели определяемые при оценке свежести мяса птицы. Лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Виды порчи пищевых животных жиров. Отбор проб жиров. Показатели определяемые при органолептическом исследовании жиров. Химические показатели нормируемые НТД для пищевых животных жиров. Методика проведения реакции жира с нейтральным красным.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Причины быстрой порчи рыбы при хранении. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы. Органолептические показатели рыбы сомнительной свежести. Методы используемые при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть. Методика компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. Способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Посуда разрешенная к хранению молока и реализации его на рынке. Случаи, в которых запрещено реализовывать молоко на рынке. Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке. Документ на молоко предъявляемый владельцем в лаборатории ВСЭ на рынке. Срок его действия. Показатели определяемые при органолептическом и физико-химическом исследовании молока. Виды фальсификаций молока. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молока по результатам его ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Молочные продукты разрешенные для реализации на продовольственных рынках. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке, в какой не допускается. Случаи когда молочные продукты на рынке реализовывать запрещено. Правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных продуктов. Случаи при которых сыры не допускаются к реализации. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе сыра. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе масла.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке. Порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке. Пороки яйца домашней птицы. Яйца какой домашней птицы на рынках реализовывать запрещено. Отбор проб пищевых куриных яиц на продовольственных рынках. Показатели определяемые при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Документы предъявляемые владельцем меда, в лаборатории ВСЭ на рынке. Тара для хранения меда. Порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. Показатели определяемые при органолептическом физико-химическом исследовании меда. Виды фальсификаций меда.

#### **Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке**

Растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. Органолептические и физико-химические исследования муки. Органолептические и физико-химические исследования соленых и маринованных овощей. Органолептические и физико-химические исследования растительных масел. Грибы разрешенные к продаже на рынке.