

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Акчурин Сергей Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 24.02.2025 13:05:19

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c9ceeb4a7a083f3fbf160d2a



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехники и биологии

Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УЧЕРЖДАЮ:
И.о. директора института зоотехники
и биологии, д.вет.н., профессор
С.В. Акчурин
“27”.02.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ И ЯРМАРКАХ»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Управление пищевой безопасностью

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024

Москва, 2024

Разработчики: Козак С.С., д.б.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

« 24 » 06 2024 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 11 от « 24 » 06 2024 г.

И.о. зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.-х.н., доцент Семак А.Э.

« 24 » 06 2024 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехники и биологии
Маннапов А.Г., д.б.н., профессор


(подпись)

« 27 » 08 2024 г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.- х.н., доцент Семак А.Э.

« 24 » 06 2024 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ /  10
(подпись)

« 27 » 08 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам	8
4.2 Содержание дисциплины.....	9
4.3 Лекции/практические/семинарские занятия	11
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕ- НИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	12
6.2. Описание показателей и критерии контроля успеваемости, описание шкал оценивания	13
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
7.1 Основная литература	14
7.2 Дополнительная литература.....	14
7.3 Нормативные правовые акты	14
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	15
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	15
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	16
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	16
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
Виды и формы отработки пропущенных занятий	17
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	17

Аннотация

рабочей программы дисциплины ФТД.01 «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Управление пищевой безопасностью

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров теоретических и практических знаний по организации ветсанэкспертизы сырья и продовольственных товаров, реализуемых частными лицами, фермерами, различными хозяйствами и торговыми предприятиями на рынках и ярмарках, приобретение умений и навыков анализировать сопроводительную документацию, навыками обработки информации с помощью программных продуктов, использовать современные методы ветсанэкспертизы сырья и продукции животного, птичьего, рыбного, пчелиного и растительного происхождения в условиях ГЛВСЭ рынков и ярмарок, а также осуществлять органолептический и лабораторный контроль сырья и продовольственных товаров, поступающих для реализации населению, организовать утилизацию или уничтожение забракованных продовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» входит в факультативы учебного плана.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: рассматривает вопросы гигиены торговли на рынках и ярмарках в соответствии с требованиями санитарных правил для рынков, порядок проведения органолептической оценки и лабораторного контроля продукции животного и растительного происхождения, в том числе мяса и мясных продуктов, молока и кисломолочных, рыбы и рыбных продуктов, яйца и яичных продуктов, меда и других продуктов пчеловодства, растительных масел, овощей, фруктов, ягод, грибов и других реализуемых продуктов, с учетом особенностей оформления сопроводительных ветеринарных документов на сырье и готовую мясную, молочную, рыбную, яичную и пчелиную продукцию, а также вопросы ограничения, в продаже, утилизации и уничтожения забракованных продовольственных товаров.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка составляет 2 зачетные единицы (72 часа/4 часа).

Промежуточный контроль: зачёт (4 семестр).

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» является формирование у магистров теоретических и практических знаний по организации ветсанэкспертизы сырья и продовольственных товаров, реализуемых частными лицами, фермерами, различными хозяйствами и торговыми предприятиями на рынках и ярмарках, приобретение умений и навыков анализировать сопроводительную документацию, навыками обработки информации с помощью программных продуктов, использовать современные методы ветсанэкспертизы сырья и продукции животного, птичьего, рыбного, пчелиного и растительного происхождения в условиях ГЛВСЭ рынков и ярмарок, а также осуществлять органолептический и лабораторный контроль сырья и продовольственных товаров, поступающих для реализации населению, организовать утилизацию или уничтожение забракованных продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» входит в ФТД. Факультативы учебного плана.

Дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность Управление пищевой безопасностью.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» являются «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Методология научного исследования», «Информационные технологии в науке и производстве», «Основы управления персоналом», «Экологический мониторинг», «Пищевые инфекции и токсикозы», «Современная диагностика основных зооантропонозов», «Санитарные правила для пищевых предприятий», «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях» .

Дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Мониторинг и контроль опасных болезней животных», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и свиноводства».

Особенностью изучения дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» является правильно осуществлять визуальный контроль сырья и продукции, поступаю-

щих для реализации на рынках и ярмарках, научиться оформлять необходимую для ГЛВСЭ рынков ветеринарную сопроводительную документацию, а также пользоваться приборами и тест-системами при ветсанэкспертизе различных поднадзорных товаров и продуктов.

Рабочая программа дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа). Структура распределения времени по видам работ, в том числе по модулям представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компе- тенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен разрабатывать и внедрять технологии, методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	современные технические и технологические основы обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы	обосновать методические решения с учетом возможных последствий для здоровья животных и качества продукции	навыками анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
		Владеть: навыками анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием временных цифровых средств и технологий	ПКос – 1.3	Методику анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных цифровых средств и технологий, а также официальных сайтов	Анализировать технологические программы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных цифровых средств и технологий, а также посредством официальных сайтов	Навыками анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных цифровых средств, технологий и программных продуктов

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час./ ПП	в т.ч. по семестру	
		№ 3	
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4	
1. Контактная работа:	12,25/4	12,25/4	
Аудиторная работа	12,25/4	12,25/4	
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)	6	6	
практические занятия (ПЗ)/ Практическая подготовка (ПП)	6/4	6/4	
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25	
2. Самостоятельная работа (СРС)	59,75	59,75	
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)	50,75	50,75	
Подготовка к зачету	9	9	
Вид промежуточного контроля:		зачёт	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего/ ПП	Аудиторная работа			Внеаудитор- ная работа СР
		Л	ПЗ/П П	ПКР	
Тема 1. Цель, задачи и функции госветнадзора на продовольственных рынках и ярмарках.	24	2	2		20
Тема 2 . Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения на продовольственных рынках и ярмарках	14,75/2	2	2/2		10,75
Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных растительных продуктов на рынках и ярмарках	24/2	2	2/2		20
<i>Подготовка к зачету</i>	9	-	-	-	9
Контактная работа на промежуточном контроле	0,25	-	-	0,25	-
Всего по дисциплине	72/4	6	6/4	0,25	59,75

Тема 1. Цель, задачи и функции госветнадзора на продовольственных рынках и ярмарках.

Структура и материальное обеспечение ГЛВСЭ рынков. Основные положения НТД и ведомственных документов, касающиеся ветсанэкспертиза сырья и продукции на рынках и ярмарках.

Тема 2 . Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения на продовольственных рынках и ярмарках.

Методы контроля молока и молочных продуктов, рыбы и рыбной продукции в ГЛВСЭ рынков. Требования ГОСТ на молоко сырое. Требования ГОСТ на рыбу. Требования ГОСТ на яйца и мед. Методы определения видовой принадлежности и степени свежести мяса и мясных продуктов ГЛВСЭ рынков.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных растительных продуктов на рынках и ярмарках

Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Требования ГОСТ на растительные продукты. Методы контроля доброкачественности свежих и консервированных растительных продуктов ГЛВСЭ рынков.

4.3.Лекции/Практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ темы	№ и название лекций и практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ПЗ
1	2	3	4	5	6
1.	Тема 1. Цель, задачи и функции госветнадзора на продовольственных рынках и ярмарках.	Лекция № 1. Структура и материальное обеспечение ГЛВСЭ рынков.	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие №1. Основные положения НТД и ведомственных документов, касающиеся ветсанэкспертизы сырья и продукции на рынках и ярмарках.	2		
2.	Тема 2 . Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения на продовольственных рынках	Лекция № 2. Методы контроля молока и молочных продуктов, рыбы и рыбной продукции в ГЛВСЭ рынков. Требования ГОСТ на молоко сырое. Требования ГОСТ на ры-	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3		2

	и ярмарках	бу. Требования ГОСТ на яйца и мед.		
		Практическое занятие № 2. Методы определения видовой принадлежности и степени свежести мяса и мясных продуктов ГЛВСЭ рынков.		устный опрос, оценка свежести проб мясного сырья 2/2
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных растительных продуктов на рынках и ярмарках	Лекция № 3. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Требования ГОСТ на растительные продукты.	ПКос – 1.1 ПКос – 1.2 ПКос – 1.3	2
		Практическое занятие № 3. Методы контроля доброкачественности свежих и консервированных растительных продуктов ГЛВСЭ рынков.		Выполнение контрольной работы, оценка доброкачественности овощей и фруктов 2/2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Цель, задачи и функции госветнадзора на продовольственных рынках и ярмарках.	Должностные обязанности ветеринарных специалистов ГЛВСЭ на рынках. Структура помещения ГЛВСЭ. Материальное обеспечение ГЛВСЭ. Особенности обслуживания ярмарок (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3).
2.	Тема 2 . Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения на продовольственных рынках и ярмарках	Характеристика мяса разных животных и птицы. Видовая фальсификация мяса, реализуемого на рынках. Порядок молока ВСЭ на рынках. Методы контроля кисломолочных продуктов в ГЛВСЭ рынков. Определение степени свежести рыбы в ГЛВСЭ рынков. Порядок проведения ВСЭ яиц на рынках и ярмарках. Причины выбраковки меда (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3).
	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Классификация пищевой растительной продукции. Порядок отбора проб растительной

	свежих и консервированных растительных продуктов на рынках и ярмарках	продукции на рынках и ярмарках. Методы контроля свежих овощей, плодов, ягод и грибов на рынках и ярмарках. Особенности контроля тропических плодов и ягод в ГЛВСЭ на рынках (ПКос – 1.1; ПКос – 1.2; ПКос – 1.3).
--	---	---

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 2 . Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения на продовольственных рынках и ярмарках Методы контроля молока и молочных продуктов, рыбы и рыбной продукции в ГЛВСЭ рынков.	Л	Проблемная лекция
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных растительных продуктов на рынках и ярмарках Методы контроля доброкачественности свежих и консервированных растительных продуктов ГЛВСЭ рынков.	ПЗ	Обсуждение по теме

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и сформированности компетенций

Примерный перечень вопросов к зачету

- Структура государственной лаборатории ветсанэкспертизы на рынках (ГЛВСЭ).
- Обеспечение помещениями для ГЛВСЭ на рынках.
- Перечень рабочих журналов в ГЛВСЭ рынка.
- Журналы формы № 23, № 24, № 25, № 26.

5. Оформление заключений и разрешений на продажу сырья и продукции на рынках и ярмарках.
6. Оформление актов выбраковки утилизации сырья и продукции на рынках и ярмарках.
7. Особенностей ветсанэкспертизы мяса, мясных полуфабрикатов, колбас, консервов, солонины на рынках.
8. Ветеринарные сопроводительные документы, оформленные для продажи сырья и продуктов на рынках.
9. Порядок ветосмотра голов, лимфоузлов и внутренних органов в ГЛВСЭ рынка.
10. Порядок проведения трихинеллоскопии мяса животных разных видов.
11. Признаки отдельных заразных болезней.
12. Показатели идентификации мяса овец, коз и собак
13. Показатели дефекации мяса кроликов, нутрий и кошек
14. Методы определения свежести мяса животных и птицы.
15. Показатели несвежести мяса животных и птицы.
16. Мясные полуфабрикаты, допускаемые для реализации на рынках и ярмарках.
17. Признаки порчи мяса и субпродуктов.
18. Особенности ветсанэкспертизы колбасных изделий на рынках и ярмарках.
19. Особенности ветсанэкспертизы шпика на рынках и ярмарках.
20. Особенности ветсанэкспертизы в ГЛВСЭ рынков солонины и вяленого мяса.
21. Ветсанэкспертиза молока на рынках и ярмарках.
22. Ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов в ГЛВСЭ рынков.
23. Ветсанэкспертиза сливочного масла и сыров в ГЛВСЭ рынков.
24. Методы лабораторного анализа молока и кисломолочных продуктов в ГЛВСЭ рынков
25. Товароведная классификация яиц куриных, пороки яиц.
26. Ветсаноценка куриных яиц.
27. Ветсанэкспертиза рыбы в ГЛВСЭ рынков.
28. Видовые признаки рыбы, реализуемой на рынках.
29. Основные паразитарные болезни рыбы, опасные для человека.
30. Ветсанэкспертиза меда в ГЛВСЭ рынков.
31. Методы лабораторного контроля мёда, пороки и фальсификации меда.
32. Ветсанэкспертиза свежих растительных продуктов на рынках.
33. Ветсанэкспертиза консервированных растительных продуктов.
34. Методы лабораторного анализа растительных продуктов на рынках.
35. Ветеринарные требования при продаже животных и птицы на рынках.
36. Ответственность ветеринарных специалистов за фальсификацию результатов ветсанэкспертизы.
37. Порядок отбора проб и отправки их в городскую лабораторию ветсанэкспертизы.
38. Правила санитарии и личной гигиены на рынках.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов представлены критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачет», «незачет».

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, контрольных работ; промежуточный контроль – зачет.

Критерии оценки устного ответа, контрольной работы

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Критерии оценивания ответа на зачете

Таблица 8

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)/зачет	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального

	применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо) /зачет	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) /зачет	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) /незачет	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
Дополнительная литература

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 20172019. - 200 с.
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>

7.3. Нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.
2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (открытый доступ)

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru
2. Электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» - <http://rucont.ru>
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru>
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/>
7. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru>
8. Главный фермерский портал <http://fermer.ru>
9. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru>
10. Федеральный портал Российской образование. <http://www.edu.ru>
11. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
12. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru>.

13.Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ
<http://www.mcx.ru/> (открытый доступ)

14.Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>(открытый доступ)
1.

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru

2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>

3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

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

Для материально-технического обеспечения дисциплины и научно-исследовательской работы магистрантов необходимы специализированный учебный класс, оснащенный современным лабораторным оборудованием.

Таблица 7

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
12 корпус, аудитория № 305	3 стола, 3 книжных шкафа, 1 шкаф медицинский (Инв.№ 210136000005658), 1 газовая плита, 1 мойка, 1 вытяжка, 2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электрич. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв № 410138000000730)
12 корпус, аудитория № 302, 306	14 столов, 26 стульев, 2 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
12 корпус, аудитория № 307	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380....732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 pH метр pH – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 pH метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Сол-

	нышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

самостоятельная работа обучающихся;

занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного усвоения дисциплины магистранту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий магистранта и преподавателя при освоении предмета. Магистранту рекомендуется не откладывать неусвоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Магистрант, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и ответить тему.

Магистранты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Магистранты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету только по разрешению директората.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение магистрантов по дисциплине проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя с магистрами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

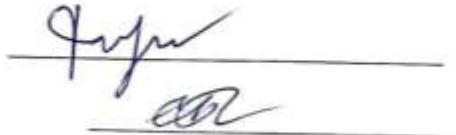
Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым магистрантом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность магистрантов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к зачету.

Программу разработали:

Козак С.С., д.б.н., профессор



Баранович Е.С., к.в.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

ФТД.01 «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этнологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность Управление пищевой безопасностью (уровень магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплине относится к ФТД.Факультативы - ФТД.01.
3. Представленные в Программе цель дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» закреплено ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3 индикатора компетенций. Дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» составляет 2 зачётных единицы (72 часа/ 4 часа практической подготовки).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» предполагает 2 занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (устный опрос, контрольная работа), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины ФТД, Факультативы - ФТД.01. ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 3 наименований, Интернет-ресурсы – 12 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции (квалификация выпускника – магистр), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидат биологических наук


(подпись)

« 24 » 06 2024 г.