

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.09.01 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках**

**Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма обучения: очная**

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» являются:

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
- осветить вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-2	Санитарная микробиология

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт
---------------------	--------	--------	---------------------

компетенции			деятельности
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Этап 1: химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров Этап2: стандартизацию и сертификацию товаров	Этап 1 : проводить оценку качества продуктов убоа животных с использованием органолептических методов Этап 2: проводить оценку качества продуктов убоа животных с использованием физико-химических методов	Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Этап 1: методики лабораторного исследования материалов животного происхождения Этап 2: технологии производства и переработки продукции животного происхождения	Этап 1: проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки Этап 2: контролировать качество ветеринарно-санитарной обработки	Этап 1: навыками порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Этап 2: навыками для производства оценки товаров народного потребления

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины  
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр №7		Семестр №8	
				КР	СР	КР	СР
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	Лекции (Л)	26	-	16	-	10	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	50	-	28	-	22	-
3	Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)		-	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	36	-	12	-	24
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		28		14		14
11	Промежуточная аттестация	4	-	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачёт		зачет	
13	Всего	80	64	46	26	34	38

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1</b> <b>Организация деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.</b>	7	4	6	-	-	-	x	-	-	3	-	ПК-1 ПК-2
1.1.	<b>Тема 1</b> Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
1.2.	<b>Тема 2</b> Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	7	2	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
1.3	<b>Тема 3</b> Ветеринарное клеймение мяса	7	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
1.4	<b>Тема 4</b> Контроль и ответственность за выполнением клеймения	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.	<b>Раздел 2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии</b>	7	2	8	х	х	х	х	х	2	4	х	ПК-1 ПК-2
2.1.	<b>Тема 5</b> Органолептическое исследование	7	-	2	-	-	-	х	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
2.2.	<b>Тема 6</b> Бактериологическое исследование	7	-	2	-	-	-	х	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
2.3	<b>Тема 7</b> Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	7	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
2.4	<b>Тема 8</b> Послеубойные изменения в мясе	7	-	2	-	-	-	х	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
2.5	<b>Тема 9</b> Категории мяса по термическому состоянию	7	-	-	-	-	-	х	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.6	<b>Тема 10</b> Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	7	2	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.	<b>Раздел 3</b> <b>Изменения мяса убойных животных при хранении</b>	7	<b>8</b>	<b>10</b>	-	-	-	x	-	<b>4</b>	<b>5</b>	-	ПК-1 ПК-2
3.1.	<b>Тема 11</b> Определение степени свежести мяса	7	2	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.2.	<b>Тема 12</b> Обезвреживание условно годного мяса	7	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.3	<b>Тема 13</b> Экспертиза мяса на холодильниках	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
3.4	<b>Тема 14</b> Товароведение мяса	7	2	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.5	<b>Тема 15</b> Определение видовой	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	принадлежности мяса												
3.6	<b>Тема 16</b> Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	7	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
3.7	<b>Тема 17</b> Инфекционные заболевания крупного рогатого скота	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.8	<b>Тема 18</b> Инфекционные заболевания свиней	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.9	<b>Тема 19</b> Инфекционная плевропневмония коз	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
3.10	<b>Тема 20</b> Вирусная диарея крупного рогатого скота	7	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.11	<b>Тема 21</b> Инфекционный атрофический ринит свиней	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
3.12	<b>Тема 22</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других	7	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2



№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных												
4.	<b>Раздел 4</b> Ветеринарно санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии	7	2	4	-	-	-	x	-	6	2	-	ПК-1 ПК-2
4.1.	<b>Тема 23</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами	7	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
4.2.	<b>Тема 24</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	7	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.3	<b>Тема 25</b> Изменения мяса убойных животных при хранении и	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	определение степени его свежести												
4.4	<b>Тема 26</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	7	2	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
4.5	<b>Тема 27</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	7	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.6	<b>Тема 28</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
4.7	<b>Тема 29</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях	7	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
4.8	<b>Тема 30</b> Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	7	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
5.	<b>Контактная работа</b>	x	16	28	-	-	-	x	-	-	-	2	x

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	х	-	-	-	-	-	х	-	12	14	-	х
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	х	16	28	-	-	-	х	-я	12	14	2	х
8.	<b>Раздел 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>х</b>	-	<b>8</b>	<b>2</b>	-	<b>ПК-1 ПК-2</b>
8.1.	<b>Тема 31</b> Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий	8	2	-	-	-	-	х	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
8.2.	<b>Тема 32</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	8	-	2	-	-	-	х	-	-	2	-	ПК-1 ПК-2
8.3	<b>Тема 33</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	8	-	-	-	-	-	х	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
9.	<b>Раздел 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	-	-	-	<b>х</b>	-	<b>8</b>	<b>4</b>	-	<b>ПК-1 ПК-2</b>

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>пернатой дичи</b>												
9.1.	<b>Тема 34</b> Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	8	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
9.2.	<b>Тема 35</b> Видовые особенности мяса диких животных	8	-	2	-	-	-	x	-	-	2	-	ПК-1 ПК-2
9.3	<b>Тема 36</b> Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
9.4	<b>Тема 37</b> Инфекционные болезни диких животных Инфекционные болезни диких животных	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
9.5	<b>Тема 38</b> Инвазионные болезни диких животных	8	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
9.6	<b>Тема 39</b> Определение видовой принадлежности мяса домашних	8	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	и диких животных												
10.	<b>Раздел 7</b> <b>Правила и порядок</b> <b>переработки мяса и</b> <b>мясопродуктов, подлежащих</b> <b>обеззараживанию</b>	8	2	6	-	-	-	x	-	-	3	-	ПК-1 ПК-2
10.1	<b>Тема 40</b> Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	8	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
10.2	<b>Тема 41</b> Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
10.3	<b>Тема 42</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
10.4	<b>Тема 43</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
11.	<b>Раздел 8</b> <b>Ветеринарно-санитарная</b>	8	2	4	-	-	-	x	-	4	2	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки</b>												
11.1	<b>Тема 44</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	8	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
11.2	<b>Тема 45</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
11.3	<b>Тема 46</b> Инфекционные болезни рыб	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
11.4	<b>Тема 47</b> Инвазионные болезни рыб	8	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
11.5	<b>Раздел 9</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов</b>	8	2	4	x	x	x	x	x	4	3	x	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
11.6	<b>Тема 48</b> Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	8	-	2	-	-	-	x	-	-	2	-	ПК-1 ПК-2
11.7	<b>Тема 49</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	8	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
11.8	<b>Тема 50</b> Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	8	2	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
12.	<b>Контактная работа</b>	x	10	22	-	-	-	x	-	-	-	4	x
12.	<b>Самостоятельная работа</b>	x	-	-	-	-	-	x	-	24	14	4	x
14.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	x	10	22	-	-	-	x	-	24	14	-	x
15.	<b>Всего по дисциплине</b>	x	26	50	-	-	-	x	-	36	28	4	x

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	2
Л-2	Ветеринарное клеймение мяса	2
Л-3	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	2
Л-4	Определение степени свежести мяса	2
Л-5	Товароведение мяса	2
Л-6	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	2
Л-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных	2
Л-8	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	2
Л-9	Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий	2
Л-10	Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	2
Л-11	Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	2
Л-12	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	2
Л-13	Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	2
Итого по дисциплине		<b>Σ26</b>

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	2
ЛР-2	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	2
ЛР-3	Контроль и ответственность за выполнением клеймения	2
ЛР-4	Органолептическое исследование	2
ЛР-5	Бактериологическое исследование	2
ЛР-6	Послеубойные изменения в мясе	2



ЛР-7	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	2
ЛР-8	Определение степени свежести мяса	2
ЛР-9	Товароведение мяса	2
ЛР-10	Определение видовой принадлежности мяса	2
ЛР-11	Инфекционные заболевания крупного рогатого скота	2
ЛР-12	Инфекционные заболевания свиней	2
ЛР-13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами	2
ЛР-14	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	2
ЛР-15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	2
ЛР-16	Видовые особенности мяса диких животных	2
ЛР-17	Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	2
ЛР-18	Инфекционные болезни диких животных	2
ЛР-19	Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий	2
ЛР-20	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	2
ЛР-21	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	2
ЛР-22	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	2
ЛР-23	Инфекционные болезни рыб	2
ЛР-24	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	2
ЛР-25	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	2
Итого по дисциплине		Σ50

**5.2.3 – Темы практических занятий (не предусмотрены РУП)**

**5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрены РУП)**

**5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрены РУП)**

**5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрены РПД)**

**5.2.7 Темы эссе (не предусмотрены РПД)**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД)**

**5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения**

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	2
2.	Обезвреживание условно годного мяса	Обезвреживание условно годного мяса	2
3.	вирусная диарея крупного рогатого скота	вирусная диарея крупного рогатого скота	2

4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	2
6	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	2
7	Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий	Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий	4
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	4
9	Инвазионные болезни диких животных	Инвазионные болезни диких животных	4
10	Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	4
11	Инвазионные болезни рыб	Инвазионные болезни рыб	4
12	Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	4
Итого по дисциплине			Σ 36

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703>.

2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>.

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58743>.

2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>.

### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Электронное учебное пособие включающее:

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;

### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://elibrary.ru/>

## **7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о

ЛР-2	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	государственно й регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178  Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-3	Контроль и ответственность за выполнением клеймения	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-4	Органолептическое исследование	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-5	Бактериологическое исследование	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-6	Послеубойные изменения в мясе	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-7	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-8	Определение степени свежести мяса	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-9	Товароведение мяса	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-10	Определение видовой принадлежности мяса	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

ЛР-11	инфекционные заболевания крупного рогатого скота	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-12	Инфекционные заболевания свиней	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-14	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-16	Видовые особенности мяса диких животных	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-17	Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-18	Инфекционные болезни диких животных Инфекционные болезни диких животных	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

ЛР-19	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-20	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-21	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-22	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-23	Инфекционные болезни рыб	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-24	Экспертиза свежих корней клубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-25	Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корней клубнеплодов, овощей фруктов и ягод	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

Занятия семинарского типа проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом преподавателя (стол, стул), а также посадочными местами для обучающихся, число которых соответствует численности обучающихся в группе.

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (стационарный или переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран) и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации,

укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения с возможностью использования мультимедиа (ноутбук, средства звуковоспроизведения).

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Разработал(и):

*Л.Н.Трушина*

