

**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 : заочная**

### 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 компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного	1 этап: химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров 2 этап: стандартизацию и	1 этап: проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических методов	1 этап: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья

<p>происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>сертификацию товаров</p>	<p>2 этап: проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием физико-химических методов</p>	<p>2 этап: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>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</p>	<p>1 этап: методики лабораторного исследования материалов животного происхождения  2 этап: технологию производства и переработки продукции животного происхождения</p>	<p>1 этап: проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки  2 этап: контролировать качество ветеринарно-санитарной обработки</p>	<p>1 этап: навыками порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы 2 этап: навыками для производства оценки товаров народного потребления</p>

#### 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 № 9		Семестр №10	
				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)	10	-	6	-	4	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	12	-	8	-	4	-
3	Практические занятия (ПЗ)	2	-	2	-	-	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)						
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	106	-	50	-	56
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		8		4		4
11	Промежуточная аттестация	6	-	2		4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачёт		зачет	
13	Всего	30	114	18	54	12	60

**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>	9	2	2	-	-	-	x	-	6	1	-	ПК-1 ПК-2
1.1.	<b>Тема 1</b> Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
1.2.	<b>Тема 2</b> Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	9	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
1.3	<b>Тема 3</b> Ветеринарное клеймение мяса	9	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
1.4	<b>Тема 4</b> Контроль и ответственность за	9	-	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
	выполнением клеймения												
2.	<b>Раздел 2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии</b>	9	-	2	-	-	-	х	-	10	1	-	ПК-1 ПК-2
2.1.	<b>Тема 5</b> Органолептическое исследование	9	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
2.2.	<b>Тема 6</b> Бактериологическое исследование	9	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
2.3	<b>Тема 7</b> Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	9	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
2.4	<b>Тема 8</b> Послеубойные изменения в мясе	9	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
2.5	<b>Тема 9</b> Категории мяса по термическому состоянию	9	-	2	-	-	-	х	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
2.6	<b>Тема 10</b> Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	9	-	-	-	-	-	х	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.	<b>Раздел 3</b>	9	2	2	2	-	-	х	-	18	1	-	ПК-1

№ 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>Изменения мяса убойных животных при хранении</b>												<b>ПК-2</b>
3.1.	<b>Тема 11</b> Определение степени свежести мяса	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.2.	<b>Тема 12</b> Обезвреживание условно годного мяса	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.3	<b>Тема 13</b> Экспертиза мяса на холодильниках	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.4	<b>Тема 14</b> Товароведение мяса	9	2	-	-	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
3.5	<b>Тема 15</b> Определение видовой принадлежности мяса	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.6	<b>Тема 16</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.7	<b>Тема 17</b> Инфекционные заболевания крупного рогатого скота	9	-	-	-	-	-	x	-	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
3.8	<b>Тема 18</b> Инфекционные заболевания свиней	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.9	<b>Тема 19</b> Инфекционная плевропневмония коз	9	-	2	-	-	-	x	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2
3.10	<b>Тема 20</b> Вирусная диарея крупного рогатого скота	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.11	<b>Тема 21</b> Инфекционный атрофический ринит свиней	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
3.12	<b>Тема 22</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных	9	-	-	2	-	-	x	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2
4.	<b>Раздел 4</b> <b>Ветеринарно санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии</b>	9	2	2	-	-	-	x	-	16	1	-	ПК-1 ПК-2
4.1.	<b>Тема 23</b> Ветеринарно-санитарная	9	-	-	-	-	-	x	-	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
	экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами												
4.2.	<b>Тема 24</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.3	<b>Тема 25</b> Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.4	<b>Тема 26</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	9	2	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.5	<b>Тема 27</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.6	<b>Тема 28</b> Ветеринарно-санитарная	9	-	-	-	-	-	x	-	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
	экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях												
4.7	<b>Тема 29</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях	9	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
4.8	<b>Тема 30</b> Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	9	-	2	-	-	-	x	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2
5.	<b>Контактная работа</b>	x	6	8	2	-	-	x	-	-	-	2	x
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	x	-	-	-	-	-	x	-	50	4	-	x
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	x	6	8	2	-	-	x	-	50	4	2	x
8.	<b>Раздел 5</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий</b>	10	-	2	-	-	-	x	-	10	2	-	ПК-1 ПК-2
8.1.	<b>Тема 31</b> Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий	10	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
8.2.	<b>Тема 32</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	10	-	2	-	-	-	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
8.3	<b>Тема 33</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
9.	<b>Раздел 6</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</b>	10	2	-	-	-	-	x	-	17	-	-	ПК-1 ПК-2
9.1.	<b>Тема 34</b> Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	10	2	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
9.2.	<b>Тема 35</b> Видовые особенности мяса диких животных	10	-	-	-	-	-	x	-	3	-	-	ПК-1 ПК-2
9.3	<b>Тема 36</b> Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
9.4	<b>Тема 37</b> Инфекционные болезни диких животных	10	-	-	-	-	-	x	-	3	-	-	ПК-1 ПК-2
9.5	<b>Тема 38</b>	10	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-1

№ 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
	Инвазионные болезни диких животных												ПК-2
9.6	<b>Тема 39</b> Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
10.	<b>Раздел 7</b> <b>Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию</b>	<b>10</b>	-	<b>2</b>	-	-	-	<b>x</b>	-	<b>10</b>	<b>2</b>	-	<b>ПК-1</b> <b>ПК-2</b>
10.1.	<b>Тема 40</b> Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
10.2.	<b>Тема 41</b> Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	10	-	2	-	-	-	x	-	2	2	-	ПК-1 ПК-2
10.3	<b>Тема 42</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	10	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2
10.4	<b>Тема 43</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	10	-	-	-	-	-	x	-	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
11.	<b>Раздел 8</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки</b>	<b>10</b>	2	-	-	-	-	x	x	13	x	x	ПК-1 ПК-2
11.1.	<b>Тема 44</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	10	2	-	-	-	-	x	-	3	-	-	ПК-1 ПК-2
11.2.	<b>Тема 45</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	10	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-1 ПК-2
11.3	<b>Тема 46</b> Инфекционные болезни рыб	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
11.4	<b>Тема 47</b> Инвазионные болезни рыб	10	-	-	-	-	-	x	-	3	-	-	ПК-1 ПК-2
11.5	<b>Раздел 9</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов</b>	<b>10</b>	-	-	-	-	-	x	-	6	-	-	ПК-1 ПК-2
11.	<b>Тема 48</b>	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1

№ 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	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод												ПК-2
11.7	<b>Тема 49</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
11.8	<b>Тема 50</b> Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	10	-	-	-	-	-	x	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2
12.	<b>Контактная работа</b>	x	4	4	-	-	-	x	-	-	-	4	x
12.	<b>Самостоятельная работа</b>	x	-	-	-	-	-	x	-	56	4	-	x
14.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	x	4	4	-	-	-	x	-	56	4	6	x
15.	<b>Всего по дисциплине</b>	x	10	12	2	-	-	x	-	106	8	6	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	Товароведение мяса	2
Л-3	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	2
Л-4	Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	2
Л-5	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	2
Итого по дисциплине		<b>Σ10</b>

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Контроль и ответственность за выполнением клеймения	2
ЛР-2	Категории мяса по термическому состоянию	2
ЛР-3	Инфекционная плевропневмония коз	2
ЛР-4	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	2
ЛР-5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	2
ЛР-6	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	2
Итого по дисциплине		<b>Σ12</b>

### 5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных	2
Итого по дисциплине		<b>Σ2</b>

5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрено РУП)

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрено РУП)

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено РПД)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено РПД)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	2
2.	Ветеринарное клеймение мяса	ветеринарное клеймение мяса	4
3.	Органолептическое исследование	Органолептическое исследование	2
4.	Бактериологическое исследование	Бактериологическое исследование	2
5	Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	2
6	Послеубойные изменения в мясе	Послеубойные изменения в мясе	2
7	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	2
8	Определение степени свежести мяса	Определение степени свежести мяса	2
9	Обезвреживание условно годного мяса	Обезвреживание условно годного мяса	2
10	Экспертиза мяса на холодильниках	Экспертиза мяса на холодильниках	2
11	Определение видовой принадлежности мяса	Определение видовой принадлежности мяса	2
12	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	2
13	Инфекционные заболевания крупного рогатого скота	инфекционные заболевания крупного рогатого скота	2
14	Инфекционные заболевания свиней	инфекционные заболевания свиней	2
15	Вирусная диарея крупного рогатого скота	вирусная диарея крупного рогатого скота	2
16	Инфекционный атрофический ринит свиней	Инфекционный атрофический ринит свиней	2
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами	2
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других	2

	продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	
19	Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести	Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести	2
20	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	2
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	2
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	2
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях	2
24	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	2
25	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
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	4
27	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	2
28	Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи	2
29	Видовые особенности мяса диких животных	Видовые особенности мяса диких животных	3
30	Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	2
31	Инфекционные болезни диких животных Инфекционные болезни диких животных	Инфекционные болезни диких животных Инфекционные болезни	3

		диких животных	
32	Инвазионные болезни диких животных	Инвазионные болезни диких животных	5
33	Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	2
34	Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	2
35	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	2
36	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	4
37	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	2
38	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	3
39	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	5
40	Инфекционные болезни рыб	Инфекционные болезни рыб	2
41	Инвазионные болезни рыб	Инвазионные болезни рыб	3
42	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	2
43	Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	2
44	Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции	2
Итого по дисциплине			∑106

## 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. Сибатуллин, 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:

- 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	Контроль и ответственность за выполнением клеймения	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun),

ЛР-2	Категории мяса по термическому состоянию	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	Свидетельство о государственной 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	Инфекционная плевропневмония коз	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-4	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-6	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	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*