

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.18 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-5	Государственный ветеринарный надзор
ПК-1	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
ПК-3	Производственная ветеринарно-санитарная практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
ПК-3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	<i>Знать:</i> Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов <i>Уметь:</i> Применять знания при работе на современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктов и пакетах прикладных программ; использовать технические средства реализации информационных процессов <i>Владеть:</i> Знаниями о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов
---	---	---

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<i>Знать:</i> Новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Уметь:</i> Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Владеть:</i> Новыми информационными технологиями для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работой со специализированными информационными базами данных
	ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	<i>Знать:</i> Навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Уметь:</i> Применять навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Владеть:</i> Навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства	ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<i>Знать:</i> Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животного водства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Уметь:</i> Применять знания о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих
---	--	--

		предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспорта перевозки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклах возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Владеть:</i> Знаниями о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспорта перевозки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклах возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
--	--	---

ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства	ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знать:</i> Правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животно-водческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Уметь:</i> Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех
---	--	---

		звеньев переработки животного дческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и тра нспортировку убойных животн ых, сырья, продукции животн ого и растительного происхожде ния; определять видовую прина длежность мяса животных; про водить бактериологический ана лиз мяса и мясных продуктов; ис пользовать методы теххимичес кого контроля консервирован ных продуктов животного и рас тительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками проведения ветерина рно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; после убойного ветеринарно-санитар ной экспертизы туши и органов; пр авильно оценивать качество и ко нтроль выпуска сельскохозяйств енной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной пр одукции по органолептическим свойствам и результатам лаборат орных исследований; контролиро вать режимы рабочих параметро в всех звеньев переработки живот ного дческого сырья; организов ывать и контролировать погрузк у и транспортировку убойных жи вотных, сырья, продукции живот ного и растительного происхожд ения; определять видовую прина длежность мяса животных; про водить бактериологический ана лиз мяса и мясных продуктов; ис пользовать методы теххимическ ого контроля консервирован ных продуктов животного и растител ьного происхождения
--	--	---

ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства	ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	<i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения <i>Уметь:</i> применять знания ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки
---	--	---

		ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра живых животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
--	--	---

		животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения
--	--	---

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно- санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<i>Знать:</i> Нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Уметь:</i> Применять знания о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса
---	---	---

		возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Владеть:</i> Знаниями о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным
--	--	---

		требованиям безопасной продукции и животноводства, пчеловодства, в одного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качества
--	--	--

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПК-3.2 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	<i>Знать:</i> Режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирование работы производственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда <i>Уметь:</i> Контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда <i>Владеть:</i> Знаниями о контроле режима рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; навыками планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
---	--	---

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПК-3.3 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	<i>Знать:</i> Навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента <i>Уметь:</i> Применять навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента <i>Владеть:</i> Навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных
---	---	---

Тема 1. Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ	6							4			
Тема 2. Введение в дисциплину	6	2									ОПК-5.1
Тема 3. Транспортировка убойных животных	6							4			ПК-3.2
Тема 4. Видовая принадлежность мяса	6		2								ПК-1.3
Тема 5. Болезни животных, связанных с транспортировкой	6							4			ПК-3.2
Тема 6. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	6		2								ОПК-5.3
Тема 7. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	6	2									ПК-1.1
Тема 8. Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у различных видов скота, птицы	6	2									ПК-1.1
Тема 9. Убой и основы технологии переработки убойных животных	6							4			ПК-1.2
Тема 10. Исследование свежести мяса	6		2								ПК-1.3
Тема 11. Сортная разрубка туш	6							4			ОПК-5.1

[illegible]

Тема 22. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям	6							4			ПК-1.2
Тема 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе	6							2			ПК-1.2
Тема 24. Исследование мяса от больных животных	6							2			ОПК-5.2
Тема 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	6							4			ПК-1.3
Тема 26. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках	6	2									ПК-1.2
Тема 27. Клеймение мяса	6	2									ОПК-5.2
Тема 28. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения	6										ПК-3.3
Контактная работа	6	18	16			2				2	х
Самостоятельная работа	6							34			х
Объем дисциплины в семестре	6	18	16					34		2	х

Тема 29. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.	7		2								ОПК-5.3
Тема 30. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность	7	2						4			ОПК-5.1, ПК- 1.1
Тема 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозоонозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмозы и др.)	7		2					4			ПК-1.3, ПК-1.2
Тема 32. Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование	7		2					4			ПК-3.3, ПК-3.1
Тема 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	7	2	2								ПК-3.3, ПК-3.1
Тема 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении	7		2					4			ПК-1.3
Тема 35. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы	7		2					4			ОПК-5.3, ПК- 3.1

Тема 36. Пищевые заболевания людей	7						6			ОПК-5.3
Тема 37. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	7						4			ПК-3.3
Тема 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	7		2				4			ПК-1.3, ПК-3.2
Тема 39. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	7	2					4			ПК-3.1
Тема 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	7		2				2			ПК-1.3, ПК-3.1
Тема 41. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	7		2				4			ПК-3.2, ПК-3.3
Тема 42. Изменения в мясе при неправильном хранении	7	2					2			ОПК-5.1, ПК- 3.1
Тема 43. Контроль качества молока	7		2							ПК-1.3
Тема 44. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	7	2					4			ОПК-5.1, ОПК-5.2
Тема 45. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	7		2							ОПК-5.3
Тема 46. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	7	2								ПК-1.1
Тема 47. Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	7		2							ПК-1.3

Тема 48. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	7							6			ПК-1.2
Тема 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	7		2								ПК-3.3
Тема 50. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	7	2						4			ПК-3.2, ПК-3.1
Тема 51. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	7		2								ОПК-5.3
Тема 52. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	7		2								ПК-1.3
Тема 53. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	7	2									ПК-3.1, ПК-3.3
Контактная работа	7	16	30							2	х
Самостоятельная работа	7							60			х
Объем дисциплины в семестре	7	16	30					60		2	х
Тема 54. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	8	2						2			ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	8		4					2			ПК-1.3, ПК-1.1
Тема 56. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	8							4			ПК-1.2
Тема 57. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	8	2						2			ПК-3.1, ПК-3.2

Тема 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	8							4			ПК-3.2
Тема 59. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	8		4					2			ПК-1.3, ПК-3.3, ПК-1.2
Тема 60. Гигиена производства колбас	8	2						2			ОПК-5.1, ПК- 1.3
Тема 61. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза	8	2						2			ПК-1.1, ПК-1.3
Тема 62. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	8							4			ПК-3.1
Тема 63. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур	8							4			ОПК-5.1
Тема 64. Ветеринарный надзор при продаже животных	8		4					2			ОПК-5.3, ПК-1.3, ПК-1.2
Тема 65. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	8	2						2			ПК-1.3, ОПК- 5.1
Тема 66. Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	8		4					2			ПК-3.3, ПК-1.3, ОПК-5.1
Тема 67. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	8	2						2			ПК-1.2, ОПК- 5.3
Тема 68. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	8							4			ПК-3.3

Тема 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	8							4			ОПК-5.3
Тема 70. Санитарные правила для продовольственных рынков	8		4					2			ПК-3.3, ПК-1.3, ОПК-5.2
Тема 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	8	2						2			ПК-1.3, ОПК- 5.2
Тема 72. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	8		2					2			ПК-3.3, ПК-3.2
Тема 73. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	8		4					2			ОПК-5.3, ПК-1.3, ПК-1.2
Тема 74. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	8		2					2			ПК-3.3, ПК-1.3
Тема 75. Сертификация пищевых продуктов	8	2						2			ОПК-5.1, ПК- 1.2
Тема 76. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	8		2					2			ПК-3.3
Контактная работа	8	16	30							4	х
Самостоятельная работа	8							58			х
Объем дисциплины в семестре	8	16	30					58		4	х
Всего по дисциплине		50	76			2		152		8	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

1. Выявление инфекционных, инвазионных и незаразных болезней при переработке животных на мясокомбинатах и ВСЭ продуктов убоя на рынке.
2. Выявление инфекционных и незаразных болезней при исследовании мяса от вынужденно убитых животных
3. Получение, хранение и переработка сырья от вынужденного убитых животных на мясокомбинате.
4. Методы исследования и обеззараживания условно годного мяса на мясокомбинате.
5. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
6. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих кормов животного происхождения.
8. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынке.
9. ВСЭ продуктов пчеловодства
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при отравлениях.
11. Методы контроля санитарного качества молока на молокозаводе.
12. Обезвреживание молока и молочных продуктов, поступивших на молокозавод из неблагополучных по заразным болезням хозяйств.
13. Методы контроля качества морепродуктов.
14. Методы контроля качества рыбы и рыбных продуктов на рыбокомбинате.
15. Ветеринарно-санитарное и товарное качество скота, перерабатываемого на мясокомбинате.
16. Ветеринарно-санитарный контроль качества шкур, получаемых при переработке скота на мясокомбинате.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при внутрихозяйственном убое животных
19. Ветсанэкспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.
20. Методы контроля качества яиц и яичным продуктам
21. ВСЭ генетически модифицированной продукции.
22. Ветсантребования к утилизационным предприятиям и утилизации конфискатов.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ	Ознакомление с ГОСТами. Термины и определения, используемые в ВСЭ.	4

2	Транспортировка убойных животных	Способы транспортировки убойных животных	4
3	Болезни животных, связанных с транспортировкой	Транспортная (ва-гонная) болезнь. Лучевая болезнь Перегревание (тепловой удар). Обморожения и тп. Причины. Санитарная оценка.	4
4	Убой и основы технологии переработки убойных животных	Виды убоя. Технология переработки убойных животных	4
5	Сортовая разрубка туш	Виды разрубов у крс, мрс и свиней.	4
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	ВСЗ при туберкулезе и бруцеллезе	2
7	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям	Правила утилизации животноводческой продукции на предприятиях.	4
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе	ВСЭ при ящуре, лептоспирозе и листериозе	2
9	Исследование мяса от больных животных	Методика и результаты исследования мяса от больных животных (10 заболеваний)	2
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	ВСЭ при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески и роже .	4
11	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	4

12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозонозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцитоз, пироплазмидозы и др)	ВСЭ при антропоозонозах, не передающиеся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцитоз, пироплазмидозы и др)	4
13	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование	Кишечное сырьё. Номенклатура комплекта кишок и их использование.	4
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении	ВСЭ при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении.	4
15	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственно й птицы	Способы определения свежести мяса	4
16	Пищевые заболевания людей	Пищевые заболевания людей	6
17	Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	Химический состав крови. Пищевая ценность крови. ВСЭ требования к её сбору.	4
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ВСЭ яиц.	4
19	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	Токсикоинфекции, вызываемые патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др)	4

20	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	ВСЭ рыбы	2
21	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.	4
22	Изменения в мясе при неправильном хранении	Изменения в мясе при неправильном хранении	2
23	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	4
24	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	6
25	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	ВСЭ мяса кроликов и нутрий	4
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	2
27	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	2
28	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	4
29	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	2
30	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	ВСЭ продуктов убоя при отравлении	4

31	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2
32	Гигиена производства колбас	Гигиена производства колбас	2
33	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2
34	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	4
35	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.	4
36	Ветеринарный надзор при продаже животных	Ветеринарный надзор при продаже животных	2
37	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	2
38	Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	2
39	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	ВСЭ рыбы и раков	2
40	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	4

41	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4
42	Санитарные правила для продовольственных рынков	Санитарные правила для продовольственных рынков	2
43	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	ВСЭ растительных продуктов	2
44	Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	2
45	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	2
46	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	2
47	Сертификация пищевых продуктов	Сертификация пищевых продуктов	2
48	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	2
Всего			152

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Тематическое содержание дисциплины

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Микроскопы, весы технические с разновесами, ступки фарфоровые с пестиками, ножницы изогнутые, пинцеты, скальпели, часы песочные на 1, 2, 5 минут, электрические плитки, водяная баня, штативы для пробирок, колбы конические, колбы мерные на 100 мл, пипетки на 2,5, 10, 20 мл, спиртовки, воронки для фильтрования, пробирки, цилиндры мерные на 100 и 150 мл, карандаши по стеклу, стекла предметные, фильтровальная бумага.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

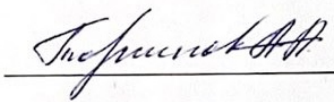
7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

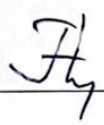
Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Разработал(и):

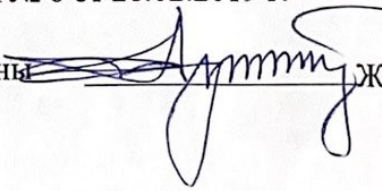
Профессор, д.б.н.  Торшков А.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой

 Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич