

**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 заочная

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 пакетами 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, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Уметь:</i> Применять навыки работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Владеть:</i> Навыками работы с операционной системой, 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 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 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 мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих
--	---	--

		предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки 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 мероприятиях по предотвращению зоонозов; современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки 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	<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 и 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; и 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 водческого сырья; организовывать контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; после убойного ветеринарно-санитарной экспертизы туши органов; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животного водческого сырья; организовывать контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мясных продуктов; и использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного 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; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки
--	--	--

		ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки бойных животных, сырья и продукции животного происхождения; на навыках 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 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 бойных животных, сырья и продукции животного происхождения; на навыках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
--	--	---

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

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-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 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>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 и 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>Владеть:</i> Знаниями нормативно-технических документов 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 и 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
--	--	---

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-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 организации 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; навыки 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 и 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 мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента
---	---	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза составляет 8 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (288 академических часов), распределение объёма 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

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №4		Курс №5	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	14		6		8	
Лабораторные работы (ЛР)	24		8		16	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование	2		2			
Самостоятельная работа		240		126		114
Промежуточная аттестация	8		2		6	
Наименование вида промежуточной	х	х	Зачёт		Экзамен	
Всего	48	240	18	126	30	114

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы							Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	задания (контрольные)	Самостоятельное изучение вопросов	
								подготовка к занятиям	
								Промежуточная аттестация	

Тема 1. Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ	4		2					2			ОПК-5.1, ОПК-5.3
Тема 2. Введение в дисциплину	4	2									ОПК-5.1
Тема 3. Транспортировка убойных животных	4							2			ПК-3.2
Тема 4. Видовая принадлежность мяса	4							2			ПК-1.1
Тема 5. Болезни животных, связанных с транспортировкой	4							2			ПК-3.2
Тема 6. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	4							2			ОПК-5.3
Тема 7. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	4							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 рогатого скота, свиней и лошадей	4		2					2			ПК-1.3, ПК-1.2
Тема 9. Убой и основы технологии переработки убойных животных	4							2			ПК-1.2
Тема 10. Исследование свежести мяса	4							2			ПК-1.3
Тема 11. Сортная разрубка туш	4							2			ОПК-5.1

Тема 12. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	4							2			ПК-3.1
Тема 13. Морфология мяса. Биохимия мяса	4							2			ПК-3.3
Тема 14. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	4							2			ПК-3.1
Тема 15. Исследование мяса на цистицеркоз	4		2					2			ОПК-5.3, ПК- 3.1
Тема 16. Исследование мяса на трихинеллез	4							2			ПК-3.3
Тема 17. Бактериологическое исследование мяса	4							2			ПК-1.2
Тема 18. Характеристика сырья мясной промышленности	4							2			ПК-3.1
Тема 19. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	4							2			ОПК-5.1
Тема 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	4	2						2			ОПК-5.2, ПК- 1.1
Тема 21. Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	4		2					2			ПК-3.3, ОПК- 5.2

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

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.	4							2			ПК-1.3
---	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--------

Тема 30. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность	4							2			ПК-1.1
Тема 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозоонозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмозы и др.)	4	2						2			ПК-1.2, ПК-3.2
Тема 32. Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование	4							2			ПК-3.1
Тема 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	4							2			ПК-1.2
Тема 34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении	4							2			ПК-1.3
Тема 35. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы	4							2			ПК-3.1

Тема 36. Пищевые заболевания людей	4							2			ОПК-5.3
Тема 37. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	4							2			ПК-3.3
Тема 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4							2			ПК-3.2
Тема 39. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиумперфрингес и др.)	4							2			ПК-3.1

Тема 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4							2			ПК-3.1
Тема 41. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	4							2			ПК-3.2
Тема 42. Изменения в мясе при неправильном хранении	4							2			ПК-3.1
Тема 43. Контроль качества молока	4							2			ПК-3.2
Тема 44. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	4							2			ОПК-5.2
Тема 45. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4							2			ОПК-5.1
Тема 46. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	4							2			ПК-1.1, ПК-1.3
Тема 47. Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	4							2			ПК-1.2

Тема 48. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	4							6			ПК-1.2
Тема 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	4							6			ОПК-5.1
Тема 50. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	4							4			ПК-3.1
Тема 51. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	4							6			ПК-1.2
Тема 52. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4							6			ПК-3.2

Тема 53. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	4							6			ОПК-5.1, ПК- 3.3
Контактная работа	4	6	8			2				2	x
Самостоятельная работа	4							126			x
Объем дисциплины в семестре	4	6	8					126		2	x
Тема 54. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	5							6			ОПК-5.3
Тема 55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	5		4					4			ПК-1.1, ПК-3.3
Тема 56. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	5							6			ПК-1.2
Тема 57. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	5							6			ПК-3.2

Тема 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	5							6			ПК-3.2
Тема 59. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	5		4					4			ПК-1.2, ПК-1.3
Тема 60. Гигиена производства колбас	5							6			ПК-1.3
Тема 61. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	5							6			ПК-1.3
Тема 62. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	5							6			ПК-3.1

Тема 63. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур	5							6			ОПК-5.1
Тема 64. Ветеринарный надзор при продаже животных	5		4					4			ПК-1.2, ПК-1.3
Тема 65. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	5	2						4			ОПК-5.1, ОПК-5.2
Тема 66. Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	5							6			ОПК-5.1
Тема 67. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	5	2						4			ОПК-5.3, ОПК-5.1
Тема 68. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	5							6			ПК-3.3

Тема 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	5	2						4			ОПК-5.3, ПК- 1.2
Тема 70. Санитарные правила для продовольственных рынков	5		2					4			ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	5							4			ОПК-5.2
Тема 72. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	5							4			ПК-3.2
Тема 73. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	5							4			ПК-1.2

Тема 74. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	5							6			ПК-1.3
Тема 75. Сертификация пищевых продуктов	5	2						4			ПК-1.2, ОПК- 5.2
Тема 76. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	5		2					4			ПК-1.3, ПК-3.3, ОПК-5.3
Контактная работа	5	8	16							6	х
Самостоятельная работа	5							114			х
Объем дисциплины в семестре	5	8	16					114		6	х
Всего по дисциплине		14	24			2		240		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.	2

2	Транспортировка убойных животных	Способы транспортировки убойных животных	2
3	Видовая принадлежность мяса	Видовая принадлежность мяса	2
4	Болезни животных, связанных с транспортировкой	Транспортная (ва-гонная) болезнь. Лучевая болезнь Перегревание (тепловой удар). Обморожения и тп. Причины. Санитарная оценка.	2
5	Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	Предубойное содержание скота и птицы, и его значение.	2
6	Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним	2
7	Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей	Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.	2
8	Убой и основы технологии переработки убойных животных	Виды убоя. Технология переработки убойных животных	2
9	Исследование свежести мяса	Исследование свежести мяса	2
10	Сортовая разрубка туш	Виды разрубов у крс, мрс и свиней.	2
11	Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	Организация и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	2
12	Морфология мяса. Биохимия мяса	Морфология и биохимия мяса	2

13	Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	2
14	Исследование мяса на цистицеркоз	Исследование мяса на цистицеркоз	2
15	Исследование мяса на трихинеллез	Исследование мяса на трихинеллез	2
16	Бактериологическое исследование мяса	Бактериологическое исследование мяса	2
17	Характеристика сырья мясной промышленности	Характеристика сырья мясной промышленности	2
18	Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	2
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	ВСЗ при туберкулезе и бруцеллезе	2
20	Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	2
21	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям	Правила утилизации животноводческой продукции на предприятиях.	2
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе	ВСЭ при ящуре, лептоспирозе и листериозе	2
23	Исследование мяса от больных животных	Методика и результаты исследования мяса от больных животных (10 заболеваний)	2

24	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	ВСЭ при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески и роже .	2
25	Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках	Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.	2
26	Клеймение мяса	Клеймение мяса	2
27	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения	2
28	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.	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.	2
29	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	2

30	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)	2
31	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование	Кишечное сырьё. Номенклатура комплекта кишок и их использование.	2
32	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	ВСЭ пищевых жиров	2
33	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.	2
34	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственно й птицы	Способы определения свежести мяса	2
35	Пищевые заболевания людей	Пищевые заболевания людей	2
36	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.	2
37	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ВСЭ яиц.	2

38	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиумперфрингес и др.)	Токсикоинфекции, вызываемые патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиумперфрингес и др)	2
39	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	ВСЭ рыбы	2
40	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.	2
41	Изменения в мясе при неправильном хранении	Изменения в мясе при неправильном хранении	2
42	Контроль качества молока	Контроль качества молока	2
43	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	2
44	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ВСЭ молока и молочных продуктов	2
45	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	2
46	Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	2
47	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы	6
48	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	ВСЭ меда	6
49	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	ВСЭ мяса кроликов и нутрий	4

50	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	ВСЭ растительных пищевых продуктов	6
51	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	ВС оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	6
52	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	ВСЭ пищевых продуктов в Государственной ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	6
53	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	6
54	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	4
55	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	6
56	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	6
57	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	ВСЭ продуктов убоя при отравлении	6
58	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4

59	Гигиена производства колбас	Гигиена производства колбас	6
60	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	6
61	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья	6
62	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.	6
63	Ветеринарный надзор при продаже животных	Ветеринарный надзор при продаже животных	4
64	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	4
65	Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	6
66	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	ВСЭ рыбы и раков	4
67	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных	6
68	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4

69	Санитарные правила для продовольственных рынков	Санитарные правила для продовольственных рынков	4
70	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	ВСЭ растительных продуктов	4
71	Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	4
72	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	4
73	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	6
74	Сертификация пищевых продуктов	Сертификация пищевых продуктов	4
75	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	4
Всего			240

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

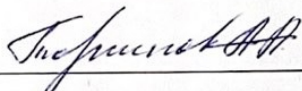
7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной

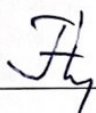
Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Разработал(и):

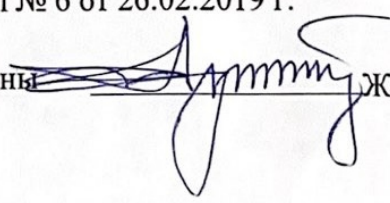
Профессор, д.б.н.  Торшков А.А.

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

