

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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-санитарная экспертиза* » являются: 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 «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-1	Анатомия животных
ПК-2	Анатомия животных
ПК-11	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
ОПК-2	Санитарная микробиология

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-2	Инфекционные болезни
ПК-11	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
ОПК-2	Ветеринарная санитария

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	Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и	Этап 1: диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;	Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть. Этап 2: методами исследования яиц и

<p>происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;</p> <p>Этап 2: ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов.</p>	<p>Этап 2: проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;</p>	<p>меда.</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>Этап 1: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц.</p> <p>Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.</p>	<p>Этап 1: анализировать полученные результаты исследований.</p> <p>Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности</p>	<p>Этап 1: методами распознавания мяса различных видов животных</p> <p>Этап 2: методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.</p>
<p>ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Этап 1: значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача.</p> <p>Этап 2: надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов,</p>	<p>Этап 1: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукция и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции</p> <p>Этап 2: проводить радиометрический контроль,</p>	<p>Этап 1: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса.</p> <p>Этап 2: методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>

	молока и молочных продуктов.		обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении		
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.	<p>Этап 1. нормативную и техническую документацию, ветеринарные и санитарно-эпидемиологические нормы и правила, а так же НАССР, GMP.</p> <p>Этап 2. правила и условия использования данных нормативных и технических документаций, ветеринарных норм и правил.</p>	1.	<p>Этап 1. использовать нормативную и техническую документацию на производстве.</p> <p>Этап 2. проводить анализ документации для профессиональной деятельности.</p>	1.	<p>Этап 1: применять в производстве данные навыки по использованию документаций и санитарно-эпидемиологических правил и норм.</p> <p>Этап 2: навыками использования санитарных и эпидемиологических правил и норм для работы на производстве.</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*» составляет 7 зачетных единиц (252 академических часа), 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 № 6		Семестр №7		Семестр №8		Семестр №9	
				КР	СР	КР	СР	КР	СР	КР	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Лекции (Л)	22	-	4	-	6	-	6	-	6	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	32	-	6	-	8	-	8	-	10	-
3	Практические занятия (ПЗ)	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	2	20	-	-	-	-	2	20	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	10	-	-	-	-	-	-	-	10
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	-	135	-	23	-	52	-	30	-	30
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	17	-	3	-	4	-	4	-	6
11	Промежуточная аттестация	8	4	-	-	2	-	2	-	4	4
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х			Зачет		Зачет		Экзамен	
13	Всего	66	186	10	26	16	56	18	54	22	50

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.	Раздел 1 Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, ТУ и др.)	6	2	2	-	-	-	-	-	8	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.1.	Тема 1 Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.	6	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.2.	Тема 2 Введение в дисциплину	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.3.	Тема 3	6	-	-	-	-	-	-	-	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
	Транспортировка убойных животных												ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.4.	Тема 4 Видовая принадлежность мяса	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.5.	Тема 5 Болезни животных, связанных с транспортировкой	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.6.	Тема 6 Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
1.7.	Тема 7 Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.	Раздел 2 Лимфатическая система	6	2	2	-	-	-	-	-	7	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
	различных видов животных												ПК-11 ОПК-2
2.1.	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.	6	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.2.	Тема 9 Убой и основы технологии переработки убойных животных	6	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.3.	Тема 10 Исследование свежести мяса	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.4.	Тема 11 Сортовая разрубка туш.	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетений
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													ОПК-2
2.5.	Тема 12 Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.6.	Тема 13 Морфология мяса. Биохимия мяса	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
2.7.	Тема 14 Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
3.	Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней.	6	-	2	-	-	-	-	-	8	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
3.1.	Тема 15 Исследование мяса на цистицеркоз	6	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-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
3.2.	Тема 16 Исследование мяса на трихинеллез	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
3.3.	Тема 17 Бактериологическое исследование мяса	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
3.4.	Тема 18 Характеристика сырья мясной промышленности	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
3.5.	Тема 19 Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	6	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
4.	Контактная работа	6	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Самостоятельная работа	6	-	-	-	-	-	-	-	23	3	-	-
6.	Объем дисциплины в семестре	6	4	6	-	-	-	-	-	23	3	-	-
7.	Раздел 4	7	2	2	-	-	-	-	-	18	1	-	ПК-1

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетений
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях												ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.1.	Тема 20 Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	7	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.2.	Тема 21 Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	7	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.3.	Тема 22 Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.4.	Тема 23 Ветеринарно-санитарная	7	-	-	-	-	-	-	-	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 при ящуре, лептоспирозе и листериозе												ПК-11 ОПК-2
7.5.	Тема 24 Исследование мяса от больных животных	7	-		-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.6.	Тема 25 Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.7.	Тема 26 Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.8.	Тема 27 Клеймение мяса	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
7.9.	Тема 28	7	-	-	-	-	-	-	-	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 проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения												ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.	Раздел 5 Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	7	2	4	-	-	-	-	-	16	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.1.	Тема 29 Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: груденок, кореек, окороков и и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.	7	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-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
8.2.	Тема 30 Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.3.	Тема 31 Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоознозах, передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)	7	2	-	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.4.	Тема 32 Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.5.	Тема 33 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	7	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.6.	Тема 34 Ветеринарно-санитарная	7	-	-	-	-	-	-	-	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 при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении												ПК-11 ОПК-2
8.7.	Тема 35 Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
8.8.	Тема 36 Пищевые заболевания людей	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
9.	Раздел 6 Кровь.	7	2	2	-	-	-	-	-	18	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
9.1.	Тема 37 Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-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
	крови												
9.2.	Тема 38 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	7	-	2	-	-	-	-	-	4	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
9.3.	Тема 39 Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	7	2	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
9.4.	Тема 40 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	7	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
9.5.	Тема 41 Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	7	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
10.	Контактная работа	7	6	8	-	-	-	-	-	-	-	2	-
11.	Самостоятельная работа	7	-	-	-	-	-	-	-	52	4	-	-

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетений
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
12.	Объем дисциплины в семестре	7	6	8	-	-	-	-	-	52	4	2	-
13.	Раздел 7 Эндокринное сырьё.	8	2	2	-	-	-	-	-	18	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.1.	Тема 42 Изменения в мясе при неправильном хранении	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.2.	Тема 43 Контроль качества молока	8	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.3.	Тема 44 Методы консервирования мяса и мясных продуктов	8	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.4.	Тема 45 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.5.	Тема 46	8	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	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 проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.												ПК-2 ПК-11 ОПК-2
13.6.	Тема 47 Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах	8	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.	Раздел 8 Ветсанэкспертиза мяса птицы и птицепродуктов	8	4	6	-	-	-	-	-	12	3	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.1.	Тема 48 Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы.	8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.2.	Тема 49 Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	8	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.3.	Тема 50 Ветеринарно-санитарная	8	2	-	-	-	-	-	-	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 мяса кроликов и нутрий.												ПК-11 ОПК-2
14.4.	Тема 51 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	8	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.5.	Тема 52 Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
14.6.	Тема 53 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	8	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
15.	Контактная работа	8	6	8	-	-	2	-	-	-	-	2	x
16.	Самостоятельная работа	8	-	-	-	-	20	-	-	30	4	-	x
17.	Объем дисциплины в семестре	8	6	8	-	-	22	-	-	30	4	2	x
18.	Раздел 9 Порядок проведения ветеринарно-санитарной	9	-	4	-	-	-	-	2	8	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11

№ 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 проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках												ОПК-2
18.1.	Тема 54 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	9	-	-	-	-	-	-		2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
18.2.	Тема 55 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	9	-	2	-	-	-	-	2	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
18.3.	Тема 56 Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	9	-	-	-	-	-	-		2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
18.4.	Тема 57 Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
18.5.	Тема 58 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	9	-	-	-	-	-	-	-	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
	животных при отравлении												ПК-11 ОПК-2
18.6.	Тема 59 Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	9	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.	Раздел 10 Основы технологии производства колбас	9	2	2	-	-	-	-	3	8	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.1.	Тема 60 Гигиена производства колбас	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.2.	Тема 61 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.3.	Тема 62 Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-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
	консервировании эндокринного сырья.												
19.4.	Тема 63 Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.5.	Тема 64 Ветеринарный надзор при продаже животных	9	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.6.	Тема 65 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
19.7.	Тема 66 Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке	9	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.	Раздел 11 Ветеринарно-санитарная	9	2	2	-	-	-	-	3	10	1	-	ПК-1 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетений
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	экспертиза рыбы и раков												ПК-11 ОПК-2
20.1.	Тема 67 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	9	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.2.	Тема 68 Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.3.	Тема 69 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.4.	Тема 70 Санитарные правила для продовольственных рынков	9	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.5.	Тема 71 Ветеринарно-санитарная	9	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	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
	экспертиза растительных продуктов												ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.6.	Тема 72 Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.7.	Тема 73 Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
20.8.	Тема 74 Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
21.	Раздел 12 Сертификация пищевых продуктов	9	2	2	2	-	-	-	2	4	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
21.1.	Тема 75 Сертификация пищевых	9	2	-	2	-	-	-	-	2	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 проектирован ие	рефераты (эссе)	индивидуальн ые домашние задания	самостоятельн ое изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	продуктов												ПК-11 ОПК-2
21.2.	Тема 76 Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	9	-	2	-	-	-	-	2	2	1	-	ПК-1 ПК-2 ПК-11 ОПК-2
22.	Контактная работа	9	6	10	2	-	-	-	-	-		4	-
23.	Самостоятельная работа	9	-	-	-	-	-	-	10	30	6	4	-
24.	Объем дисциплины в семестре	9	6	10	2	-	-	-	10	30	6	8	-
25.	Всего по дисциплине	9	22	32	2	-	22	-	10	135	17	12	-

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Введение в дисциплину	2
Л-2	Убой и основы технологии переработки убойных животных	2
Л-3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	2
Л-4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоознозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)	2
Л-5	Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	2
Л-6	Изменения в мясе при неправильном хранении	2
Л-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	2
Л-8	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2
Л-9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	2
Л-10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	2
Л-11	Сертификация пищевых продуктов	2
Итого по дисциплине		22

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.	2
ЛР-2	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
ЛР-3	Исследование мяса на цистицеркоз	2
ЛР-4	Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	2
ЛР-5	Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.	2

ЛР-6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	2
ЛР-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2
ЛР-8	Контроль качества молока	2
ЛР-9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	2
ЛР-10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	2
ЛР-11	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	2
ЛР-12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	2
ЛР-13	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2
ЛР-14	Ветеринарный надзор при продаже животных	2
ЛР-15	Санитарные правила для продовольственных рынков	2
ЛР-16	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	2
Итого по дисциплине		32

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Сертификация пищевых продуктов	2
Итого по дисциплине		2

5.2.4 – Темы семинарских занятий *(не предусмотрено РПД)*

5.2.5 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 вынужденно 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.

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено РПД)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено РПД)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий

1. Требования ГОСТа Р 52054-2003 к качеству молока и технологического регламента.
2. Подготовка коров к доению.
3. Обработка доильных аппаратов и молочной посуды
4. Личная гигиена обслуживающего персонала
5. Первичная обработка и транспортировка молока
6. Особенности получения молока от больных животных
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных заболеваниях
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при отравлениях и радиоактивной загрязненности.
10. Основы технологии производства кисломолочных продуктов
11. Основы технологии производства сыров
12. Основы технологии производства масла
13. Химический состав и квалификация меда
14. Санитарная оценка меда
15. Положения о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
16. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках
17. Отбор проб молока.
18. Органолептическая оценка качества молока
19. Определение санитарных показателей молока
20. Методы определения натуральности молока.
21. Консервирование проб молока
22. Отбор проб кисломолочных продуктов, сыра, масла и подготовка их к анализу.
23. Методы определения натуральности кисломолочных продуктов.
24. Методы определения натуральности сыра.
25. Методы определения натуральности масла.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих овощей и фруктов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и маринованных овощей.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и круп.
30. Отбор проб меда.
31. Органолептическая оценка меда.
32. Лабораторные методы определения натуральности меда.\
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш диких животных.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.
35. Особенности послеубойного осмотра органов и тушек птицы.

36. Ветеринарно-санитарная оценка органов и тушек птицы при инфекционных и инвазионных болезнях.
37. Товарная оценка яиц.
38. Ветеринарно-санитарная оценка яиц
39. Консервирование мяса поваренной солью
40. Консервирование мяса холодом.
41. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
42. Технология производства колбас.
43. Основы технологии производства мясных консервов.
44. Основы технологии производства ветчинно – штучных изделий.
45. Основы технологии переработки жира.
46. Основы технологии переработки субпродуктов.
47. Основы технологии обработки кожевенно-мехового сырья.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
50. Органолептическая оценка мяса птицы на свежесть.
51. Лабораторные методы оценки мяса птицы на свежесть.
52. Отбор проб и органолептическая оценка жира.
53. Лабораторные методы оценки жира на свежесть.
54. Отбор проб и органолептическая оценка доброкачественности консервов и колбас.
55. Лабораторные методы оценки доброкачественности консервов и колбас.
56. Отбор проб рыбы.
57. Органолептическая оценка рыбы.
58. Лабораторные методы оценки рыбы.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и тушек птицы и яиц.
60. Основы технологии и гигиены консервирования мяса и мясопродуктов.
61. Основы технологии, гигиена производства колбас и мясных консервов.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц на свежесть.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров.
65. Технологический и санитарный контроль колбас.
66. Ветеринарно-санитарная оценка качества консервов.
67. Введение в дисциплину.
68. Убойные животные, их характеристика и транспортировка.
69. Убой животных и птицы.
70. Морфологический и химический состав мяса.
71. Изменения в мясе после убоя и при хранении.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных заболеваний.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных заболеваний.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях, лечении антибиотиками, поражении радиоактивными веществами.
76. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, и их профилактика.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов.
78. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш.

- 79.Определение мяса различных видов животных.
- 80.Товароведение и клеймение мяса.
- 81.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на свежесть.
- 82.Ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных.
- 83.Исследование мяса на финноз и трихинеллез.
- 84.Бактериологическое исследование мяса на пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
- 85.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш в условиях мясокомбината и рынка.
- 86.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей.
- 87.Значение, сущность, цель и задачи стандартизации в сельском хозяйстве.
- 88.Категории и виды стандартов.
- 89.Порядок разработки и внедрение стандартов.
- 90.Подготовка животных к транспортировке.
- 91.Транспортировка животных и птицы автомобильным транспортом.
- 92.Транспортировка животных и птицы железнодорожным транспортом.
- 93.Порядок обработки транспортных средств.
- 94.Предприятия по переработке животных и птицы и их характеристика.
- 95.Требования ГОСТа и категории упитанности КРС.
- 96.Требования ГОСТа и категории упитанности свиней.
- 97.Требования ГОСТа и категории упитанности птицы.
- 98.Конвейер убоя КРС.
- 99.Конвейер убоя свиней.
- 100.Конвейер убоя птицы.
- 101.морфологический состав мяса животных и птицы
- 102.Химический состав мяса животных и птицы.
- 103.Послеубойные изменения в мясе
- 104.Изменения в мясе при хранении.
- 105.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов при туберкулезе
- 106.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов при бруцеллезе
- 107.Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы на конвейере.
- 108.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при особо опасных инфекционных заболеваниях.
- 109.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при паразитарных болезнях.
- 110.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при вирусных заболеваниях
- 111.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при болезнях грудной и брюшной полости
- 112.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при механическом и термическом повреждениях.
- 113.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при септических процессах и нарушении обмена веществ.
- 114.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при отравлениях
- 115.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при радиоактивных поражениях
- 116.Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
- 117.токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой.
- 118.Ботулизм.
- 119.Токсикозы, вызванные стафилококками и стрептококками.
- 120.Профилактика токсикозов и токсикоинфекций по линии ветеринарной службы.
- 121.Конвейер убоя кроликов.
- 122.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и тушек кроликов.
- 123.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш КРС.
- 124.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш свиней.
- 125.Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш лошадей.

126. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.
127. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
128. Отбор проб и органолептическая оценка мяса на свежесть.
129. Лабораторные методы оценки мяса на свежесть.
130. Отбор проб и органолептическая оценка мяса больных животных.
131. Лабораторные методы оценки мяса больных животных.
132. Отбор проб при трихинеллоскопии мяса без обработки мышечных срезов.
133. Трихинеллоскопия мяса с обработкой мышечных срезов.
134. Исследование мяса на финноз.
135. Случаи бактериологического исследования мяса.
136. Схема выделения сальмонелл.
137. Схема выделения протей.
138. Схема выделения анаэробов.
139. Общая схема выделения аэробов и анаэробов.
140. Требования стандарта и категории упитанности туш КРС.
141. Требования стандарта и категории упитанности туш свиней.
142. Требования стандарта и категории упитанности тушек птицы.
143. Требования стандарта и категории упитанности овец.
144. Клеймение мяса.
145. Особенности осмотра органов и туш животных на рынках.

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы (указать в соответствии с таблицей 5.1)	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Транспортировка убойных животных	Транспортировка убойных животных	2
2.	Видовая принадлежность мяса	Видовая принадлежность мяса	2
3.	Болезни животных, связанных с транспортировкой	Болезни животных, связанных с транспортировкой	2
4.	Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	Предубойное содержание скота и птицы, и его значение	1
5.	Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.	1
6.	Убой и основы технологии переработки убойных животных	Убой и основы технологии переработки убойных животных	2
7.	Исследование свежести мяса	Исследование свежести мяса	1
8.	Сортовая разрубка туш.	Сортовая разрубка туш.	1
9.	Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	1
10.	Морфология мяса. Биохимия мяса	Морфология мяса. Биохимия мяса	1

11.	Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя	1
12.	Исследование мяса на трихинеллез	Исследование мяса на трихинеллез	2
13.	Бактериологическое исследование мяса	Бактериологическое исследование мяса	2
14.	Характеристика сырья мясной промышленности	Характеристика сырья мясной промышленности	2
15.	Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	2
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе	2
17.	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
18.	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	2
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе	Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе	2
20.	Исследование мяса от больных животных	Исследование мяса от больных животных	2
21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже	2
22.	Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках	Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках	2
23.	Клеймение мяса	Клеймение мяса	2
24.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения	2

25.	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
26.	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	2
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоознозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)	Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоознозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)	2
28.	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.	2
29.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	2
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении	2
31.	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы	Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы	2
32.	Пищевые заболевания людей	Пищевые заболевания людей	2
33.	Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	2
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4
35.	Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия	Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными	4

	коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)	
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4
37.	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками	4
38.	Изменения в мясе при неправильном хранении	Изменения в мясе при неправильном хранении	2
39.	Контроль качества молока	Контроль качества молока	2
40.	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	Методы консервирования мяса и мясных продуктов	4
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2
42.	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.	4
43.	Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)	4
44.	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы.	Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы.	2
45.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	2
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	2
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	2
48.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2
49.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	2
50.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на	2

	продовольственных рынках	на продовольственных рынках	
51.	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	2
52.	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	2
53.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении	2
54.	Гигиена производства колбас	Гигиена производства колбас	2
55.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2
56.	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.	2
57.	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.	Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.	2
58.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков	2
59.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	2
60.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2
61.	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	2
62.	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов	2
63.	Сертификация пищевых продуктов	Сертификация пищевых продуктов	2
64.	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	2
Итого по дисциплине			135

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 ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

2. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96857>.

2. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4308>.

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;
- методические указания по выполнению практических работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по выполнению индивидуальных домашних заданий;
- методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта).

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	Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), 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-2	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.	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной
ЛР-3	Исследование мяса на цистицеркоз	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, Люминоскоп «Филин» Электрод для измерения рН-мяса в комплекте с ножом проекционный	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной

			трихинеллоскоп «Стейк» Ионометрический измеритель «Статус-2»	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
ЛР-4	Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, Люминоскоп «Филин» Электрод для измерения рН-мяса в комплекте с ножом проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Ионометрический измеритель «Статус-2»	
ЛР-5	Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: груденок, кореек, окороков и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, Люминоскоп «Филин» Электрод для измерения рН-мяса в комплекте с ножом проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Ионометрический измеритель «Статус-2»	
ЛР-6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, Люминоскоп «Филин» Электрод для измерения рН-мяса в комплекте с ножом	

			проекторный трихинеллоскоп «Стейк» Ионометрический измеритель «Статус-2»
ЛР-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, овоскоп
ЛР-8	Контроль качества молока	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, анализатор молока «Клевер»
ЛР-9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, рефрактометр
ЛР-10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, нитрат-тест»
ЛР-11	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
ЛР-12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
ЛР-13	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер, анализатор молока «Клевер»
ЛР-14	Ветеринарный надзор при продаже	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная

	животных		доска, компьютер	
ЛР-15	Санитарные правила для продовольственных рынков	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер	
ЛР-16	Должностные обязанности работников ГЛВСЭ	Учебная аудитория	Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер	

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, люминоскопом «Филин», электродом для измерения рН-мяса в комплекте с ножом, проекционным трихинеллоскопом «Стейк», рефрактометром, анализатором молока «Клевер», овоскопом, ионометрическим измерителем «Статус-2», нитрат-тестом.

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.

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

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Разработал(и):

Торшков А.А.