

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:53:11
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра анатомии, микробиологии и физиологии

Утверждаю

Декан факультета БВМ

Ильина О.П. 

«24» июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная /заочная

3, 4 курс, семестр 5, 6, 7, 8 / 3, 4 курс

Молодежный 2020

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения
- охрана окружающей среды;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птицепродуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Результатом освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза следующих видов профессиональной деятельности:

- производственная;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

в том числе компетенциями заданными ФГОС ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в базовой части профессионального цикла Б1.В.01.04. учебного плана. Дисциплина изучается на 3 и 4. курсах в 5, 6, 7, 8 семестрах.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ
РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

3.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: методы анализа задачи, методы выделения базовых составляющих задачи, методы декомпозиции задачи. Уметь: выделять базовые составляющие задачи и осуществлять декомпозицию задачи. Владеть: методами анализа задачи, методами выделения составляющих задачи, методами декомпозиции задачи

		<p>ИД-2УК-1Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p>	<p>Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта критического анализа; основные принципы критического анализа Владеть: исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>
		<p>ИД-3_{УК-1}Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Знать: различные методы решения поставленных задач. Уметь: рассматривать возможные варианты решения задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки Владеть: навыками и различными методами решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, выбирая наиболее оптимальное решение поставленной задачи</p>

		<p>ИД-4_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>Знать: теоретическую и практическую часть, поставленной задачи Уметь: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности Владеть: способностью грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки; Способностью отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>
		<p>ИД-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>Знать: последствия возможных решений задач. Уметь: определять и оценивать последствия возможных решений задачи Владеть: методами и навыками определения, и способностью оценивать последствия возможных решений задачи</p>
<p>УК-2</p>	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>Знать: теоретическую часть проекта Уметь: формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; определять ожидаемые результаты решения выделенных задач Владеть: навыками формирования задач, исходя из поставленной цели; навыками и методами решения поставленной</p>

		<p>ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Знать: способы и методы решения конкретной задачи проекта; Уметь: проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирать оптимальный способ ее решения Владеть: способностью, умениями и навыками для решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
		<p>ИД-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>Знать: методы и способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества в установленные сроки; Уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; Владеть: способностью решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>
		<p>ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>Знать: результаты решения конкретной задачи Уметь: публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта Владеть: навыками публичных выступлений и способностью кратко и емко представить результаты решения конкретной задачи проекта</p>

3.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

3.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

<p style="text-align: center;">ПК-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевого назначения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Требования охраны труда в сельском хозяйстве Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Требования охраны труда в сельском хозяйстве Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Методы отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной</p>
--	--	--	--

<p style="text-align: center;">ПК-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непермьшленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непермьшленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; методы отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; методы определения свежести мяса и мясопродуктов; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов; требования охраны труда в сельском хозяйстве; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр: остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья; продуктов убоя или промысла животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса; ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья.</p>
--	---	---	---

<p style="text-align: center;">Пк-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Знать: методы проведения предубойного ветеринарного осмотра; ветеринарные клейма и штампы, и порядок их применения, ветеринарную сопроводительную документацию, методы обезвреживания, утилизации и продукции признанной по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных; проводить ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, обезвреживать, утилизировать и уничтожать продукты питания, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; Владеть: проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
--	--	---	---

<p>ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. Знать: ... Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра; необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; требования к проведению лабораторных исследований. Уметь: провести ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; провести необходимые лабораторные исследования: органолептические, физико-химические и микроскопические; заполнять журналы учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы. Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; навыками проведения лабораторных исследований: органолептические, физико-химические и микроскопические; навыками заполнения журналов учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы.</p>
-------------	--	---	--

<p>ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья безопасности продуктов животного происхождения растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.2. Уметь: ...</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Знать: методику проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
-------------	--	--	--

<p style="text-align: center;">ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Знать: лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Уметь: осуществить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы.</p>
--	---	---	---

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 540 часов – 15 з.е.

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 5, 6, 7, 8, вид отчетности – экзамен (7, 8 семестр), зачет (5, 6 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц				
	всего	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	540/15	108/3	216/6	108/3	108/3

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	184	32	84	40	28
в том числе:					
Лекции (Л)	64	16	28	20	-
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	120	16	56	20	28
Самостоятельная работа:	284	76	132	32	44
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	-	-	-
Курсовая работа (КР) ²	36	-	-	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	128	36	92	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	120	40	40	32	8
Подготовка и сдача экзамена ²			-	36	36
Подготовка и сдача зачета		-			

5.1.2. Заочная форма обучения: курс 4,5, контроль – зачет, экзамен (6, 7 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 курс	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	540/15	324/9	216/6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	52	32	20
в том числе:			
Лекции (Л)	26	16	10
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	26	16	10
Самостоятельная работа:	452	256	196
Курсовой проект (КП) ³	-	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	36		36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	56	28	28
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	360	180	180
Подготовка и сдача экзамена ²	36		36
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1.Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
5	лекция	
	лабораторное занятие	4
	практическое занятие	
	самостоятельная работа	
6	лекция	
	лабораторное занятие	4
	практическое занятие	
	самостоятельная работа	
7	лекция	
	лабораторное занятие	4
	практическое занятие	
	самостоятельная работа	
8	лекция	
	лабораторное занятие	6
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		20

5.2.2.Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	
	лабораторное занятие	2
	практическое занятие	2

	самостоятельная работа	
4	лекция	
	лабораторное занятие	2
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		8

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

п/н	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практически (семинарские) (ПЗ)	Лабораторные работы (ЛЗ)	Самостоятельная работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	<p>Общая ветеринарно-санитарная экспертиза Введение. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Убойные животные и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Транспортировка убойных животных и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.</p>	4		4	19	Аудиторная работа
2	<p>Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.</p>	4		4	19	Аудиторная работа
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарный осмотр голов и внутренних органов животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов и внутренних органов. Ветеринарно-санитарный осмотр</p>	4		4	19	Аудиторная работа

	<p>желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Основные поражения, выявляемые при осмотре желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш. Требования действующих стандартов к маркировке мяса. Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя животных.</p>					
4	<p>Общее понятие о мясе. Характеристика мяса убойных животных. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных. Послеубойные изменения в мясе. ферментация (созревание) мяса. Изменения в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса.</p>	4		4	19	Аудиторная работа
	Итого за 5 семестр:	16		16	76	Зачет
5	<p>Лабораторные методы определения свежести мяса. Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные методы определения свежести мяса. Трихинеллоскопия мяса. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов.</p>	6		12	26	Аудиторная работа
6	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, эндокринного и ферментного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных и кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого топленого жира.</p>	6		12	26	Аудиторная работа

7	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных Ветеринарные правила заготовки шкур. Технологическая схема обработки шкур. Дезинфекция кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная оценка шкур. Лабораторные методы исследования шкур. Ветеринарное клеймение шкур. Маркировка и упаковка шкур.</p>	6		12	26	Аудиторная работа
8	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса.</p>	6		10	27	Аудиторная работа
9	<p>Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза Консервирование мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.</p>	4		10	27	Аудиторная работа
	Итого за 6 семестр:	28		56	132	Зачет
	Итого за год:	66		84	208	
10	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий Характеристика современного колбасного производства. Сырье, материалы и их подготовка для колбасного производства. Технология производства колбасных изделий. Производственный ветеринарно-</p>	6		4	8	Аудиторная работа

	санитарный контроль на предприятиях по изготовлению колбасных изделий Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.					
11	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственных птиц. Лабораторные методы исследования яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	4		6	8	Аудиторная работа
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий Первичная переработка кроликов и нутрий. Организация и методика предубойной и послеубойной осмотра тушек и продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4		6	8	Аудиторная работа
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи Способы и правила добычи диких промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.	6		4	8	Аудиторная работа
	Итого за 7 семестр:	20		20	32	Экзамен

14	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Лабораторные методы исследования рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.</p>			10	14	Аудиторная работа
15	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов Основы технологии и гигиены получения молока. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Требования к реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p>			10	16	Аудиторная работа
16	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность. Корнеклубнеплоды. Овощи. Фрукты. Ягоды. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Утилизация конфискатов.</p>			8	14	Аудиторная работа
	Итого за 8 семестр:	-		28	44	Экзамен

	ИТОГО за год	64		120	284	
	ИТОГО по дисциплине	64		120	284	

6.1.2 Заочная форма обучения:

п/н	Раздел дисциплины (<i>тема</i>)	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (<i>в часах</i>)				Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практически (семинарские) (ПЗ)	Лабораторные работы (ЛЗ)	Самостоятельная работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза Введение. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Убойные животные и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Транспортировка убойных животных и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.	2		2	28	Аудиторная работа
2	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.	2		2	28	Аудиторная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарный осмотр голов и внутренних органов животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов и внутренних органов.	2		2	28	Аудиторная работа

	<p>Ветеринарно-санитарный осмотр желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Основные поражения, выявляемые при осмотре желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш. Требования действующих стандартов к маркировке мяса. Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя животных.</p>					
4	<p>Общее понятие о мясе. Характеристика мяса убойных животных. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных. Послеубойные изменения в мясе. ферментация (созревание) мяса. Изменения в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
5	<p>Лабораторные методы определения свежести мяса. Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные методы определения свежести мяса. Трихинеллоскопия мяса. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
6	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, эндокринного и ферментного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных и кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого топленого жира.</p>	2		2	28	Аудиторная работа

7	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных Ветеринарные правила заготовки шкур. Технологическая схема обработки шкур. Дезинфекция кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная оценка шкур. Лабораторные методы исследования шкур. Ветеринарное клеймение шкур. Маркировка и упаковка шкур.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
8	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
9	<p>Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза Консервирование мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.</p>				32	Аудиторная работа
	Итого за 3 курс	16		16	256	Зачет
10	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий Характеристика современного колбасного производства. Сырье, материалы и их подготовка для колбасного производства. Технология производства колбасных изделий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по изготовлению колбасных изделий</p>	2		2	28	Аудиторная работа

	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.					
11	<p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы</p> <p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственных птиц. Лабораторные методы исследования яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
12	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий</p> <p>Первичная переработка кроликов и нутрий. Организация и методика предубойной и послеубойной осмотра тушек и продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</p>	2		2	28	Аудиторная работа
13	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>Способы и правила добычи диких промысловых животных.</p> <p>Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи.</p> <p>Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.</p>	2		2	28	Аудиторная работа

14	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Лабораторные методы исследования рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.</p>	2		2	28	Аудиторная работа
15	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов Основы технологии и гигиены получения молока. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Требования к реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p>				28	Аудиторная работа
16	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность. Корнеклубнеплоды. Овощи. Фрукты. Ягоды. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Утилизация конфискатов.</p>				28	Аудиторная работа
	Итого за 4 курс:	10		10	196	Экзамен

	ИТОГО по дисциплине	26		26	452	
--	----------------------------	-----------	--	-----------	------------	--

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703>
2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы: учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск: Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-89764-614-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>
5. 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>

7.1.2. Дополнительная литература

1. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях: метод. указ. для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 36 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 35-36.

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

2. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц: метод. указ. для студентов и аспирантов, обучающихся по спец. 111201 - "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 49 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 40.
3. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практикум: учеб. пособие для вузов по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и спец. 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура»: допущено УМО / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 188 с.: ил.; 21 см. - Библиогр.: с. 180-181. - ISBN 978-5-903090-52-5
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие для вузов: допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 233 с.; 22 см. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Библиогр.: с. 226-228. - ISBN 978-5-16-005442-1
5. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. - 406 с.; 21 см.; 406 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 390-398. - ISBN 978-5-91541-011-3

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. http://www.stroyoffis.ru/doc_gost/_contents/sanpin_content.php. перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
5. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
6. http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243. Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНЫ.
7. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Федеральный закон от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии»
2. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля".
3. Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на колхозных рынках Утв. МСХ СССР от 13.06.1985 г.
4. Приказом МСХ России от 17.07.2014 N 281 «Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде» (
5. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса» утв. Минсельхозпродом 28.04.94г. зарегистрировано Минюсте 23.05.94г. N 575;
6. Ветеринарно-методическими указаниями (ВМУ) N 13-7-2/2012 от 16.05.2000г. «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных» (утв. Гл. госветинспектором РФ);
7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01.
8. Инструкция по применению аппаратов (АВТ или АВТ-У) для выделения личинок трихинелл при групповом методе трихинеллоскопии. Утв. Гл. управлением ветеринарии Госагропром СССР от 13 мая 1986 г.
9. МУ по лабораторной диагностике трихинеллеза животных. Утв. МСХ и продовольствия РФ от 28 октября 1998 г. № 13-7-2/1428.
10. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». ТР ТС 034/2013. Утв. Решением Евразийской экономической комиссией от 18 ноября 2011 г.
12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ
13. Решение комиссии таможенного союза от 18.06.2010 № 317 О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе. (единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю). Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317).

- 14.ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. ТУ.
- 15.ГОСТ 53221-2008. Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. ТУ.
- 16.ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. ТУ
- 17.ГОСТ 32225-2013. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинках. ТУ.
- 18.ГОСТ 27747-88. Мясо кроликов. ТУ.
- 19.ГОСТ 27746-88. Кролики – бройлеры для убоя. ТУ
- 20.ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). ТУ.
- 21.ГОСТ 18292-2012. Птица сельскохозяйственная для убоя. ТУ
- 22.ГОСТ Р 54673-2011. Мясо перепелов (тушки). ТУ
- 23.ГОСТ Р 54376-2011. Мясо уток (тушки и их части). ТУ
- 24.ГОСТ Р 54675-2011. Мясо гусей (тушки и их части). ТУ
- 25.ГОСТ 52843-2007. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. ТУ.
- 26.ГОСТ 31777-2012. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. ТУ
- 27.ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота.
- 28.ГОСТ 52121-2003. Яйца пищевые куриные. ТУ.
- 29.ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. ТУ
- 30.ГОСТ 32227-2013. Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. ТУ
- 31.РСТ РСФСР 511-75. Олени северные для убоя. Определение упитанности.
- 32.РСТ РСФСР 636-80. Верблюды для убоя.
- 33.ГОСТ Р 55455-2013. Колбасы варено-копченые. ТУ
- 34.Ветеринарные правила радиационной безопасности животных и продукции животного происхождения. ВП 13.5.13-00. Утв. Гл. госветинспектором РФ от 25 мая 2000 г.
- 35.Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров, складских помещений карантинных баз и других подконтрольных объектов. Утв. Нач. Гл. управления ветеринарии МСХ СССР от 15 июня 1993 г.
- 36.Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации) (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996 N 1005).
- 37.Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных № 432-5 утв. Нач. Гл. управления ветеринарии Госагропрома СССР от 30 января 1986 г.
- 38.Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов (утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 27.12.1983 г.

39. Правила ВСЭ молока и молочных продуктов на рынках. Утв. Гл. Управлением ветеринарии МСХ СССР от 01.07.1976 г. согласовано с Гл. Санэпид управлением Минздрава СССР.
40. Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков. (1988) Утв. МСХ СССР
41. Правила ВСЭ морской рыбы и икры. Утв. Приказом МСХ РФ от 13 октября 2008 г. № 462.
42. Правила ВСЭ меда при продаже на рынках. Утв. Гл. Госветинспектором РФ от 18 июля 1995 г. № 13-7-2/365 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 31.08.1995 N 942)
43. Правила ВСЭ растительных пищевых продуктов в лабораториях ВСЭ рынков. Утв. Гл. управлением ветеринарии МСХ СССР сог. С Минздравом СССР от 04 октября 1980 г.
44. Правила ВСЭ яиц куриных, утиных и гусиных. Утв. Гл. управлением ветеринарии МСХ СССР от 10 февраля 1959 г.
45. Правила организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (приказ МСХ РФ № 383 от 03.08.2007г.)
46. Правила дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Утв. МСХ РФ от 15 июля 2002 г. № 13-5-2/0525.
47. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору (утв. Приказом МПС России № 34 от 18.06.2003г.)
48. Правила перевозки железнодорожным транспортом животных (приказ № 35 от 18.06.2003г.)
49. Правила морской перевозки животных, пищевых продуктов животного происхождения и кормов. РД 31.11.25.80-96. Утв. Приказом Фед. Службы морского флота России от 29 ноября 1996 г. № 43.
50. Правила проведения лабораторных исследований в области ветеринарии. Утв. Приказом МСХ РФ от 5 ноября 2008 г. № 490.
51. Правила заготовки и консервирования кожевенного сырья, сбора и обработки кишечного сырья и волоса животных с целью сохранения и повышения их качества. Утв. МСХ СССР от 5-30 декабря 1953 г.
52. Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности. Приказ от 12 марта 2014 г. № 72.

Помимо рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также ресурсов Интернет, в процессе самостоятельной работы студенты могут пользоваться следующими методическими материалами:

1. Очирова Л.А. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя крупного рогатого скота на убойных пунктах, площадках и

- продовольственных рынках [Электронный ресурс]: мет. рекоменд. / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. Ц. Цыбиков/ - Улан-Удэ.: Бур.ГСХА, 2010. – 96 с. - режим доступа: elib.bgsha.ru/text/2010/ola2010_01.pdf.
2. Очирова Л.А. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по спец. 110305.65 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Иркут. гос. с.-х. акад.; сост. Ю. А. Козуб [и др.]. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 34 с.
 3. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных: метод. указ. по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения по направлению подгот. 111900.62 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 020400.62 - "Биология (охотоведение)" и для подгот. специалистов 111201.65 -"Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. В. Хажинова; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 40 с.
 4. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда [Электронный ресурс]: уч.-метод. пособие /Л.А. Очирова, А. Б. Будаева / Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2014. - 172 с.
 5. Очирова Л.А. Порядок организации производственной практики, оформления отчетов и ведения дневников: метод. указ. по дисциплине "Вет.-сан. экспертиза»: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 - Вет.-сан. экспертиза / Л. А.Очирова [и др.]; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2015. - 52 с.
 6. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках: метод. указ. по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Л. А. Очирова, А. В. Борхалева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2015. - 38 с.: ил
 7. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных: учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза»; 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. Очирова, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
 8. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза и качество яиц домашней птицы: учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.01.03 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и

- 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. Очирова, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
9. Очирова Л.А. Методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза»: для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Л. А. Очирова; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
10. Программа производственной практики по "Ветеринарно-санитарной экспертизе" по практическому обучению и оформлению отчета: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / Иркут. гос. с.-х. акад.; сост. Ю. А. Козуб [и др.]. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 51 с
11. Очирова Л.А. Микробиологический мониторинг пищевых продуктов животного и растительного происхождения: учеб. пособие / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели, В. Ц. Цыдыпов. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 26 с. - В надзаг.: Иркут. гос. с.-х. акад., Бурят. гос. с.-х. акад. им. В. Р. Филиппова, Рос. акад. с.-х. наук, Сиб. регион. отд-ние, Ин-т экспериментальной ветеринарии Сибири и Дальнего Востока Иркут. фил.
12. Очирова Л.А. Микробиологический мониторинг пищевых продуктов животного и растительного происхождения : метод. указ. для студентов, обучающихся по спец. 111201 "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели, В. Ц. Цыдыпов ; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск : ИрГСХА, 2010. - 27 с.
13. Будаева А.Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих : учеб.-метод. пособие для студентов очн. и заочн. обучения направлений подгот.: 36.03.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза, 06.03.01 - биология (охотоведение), 35.03.07 - технология пр-ва и переработки с.-х. продукции, 36.05.01 - ветеринария / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очирова ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ, 2019. - 148 с.: ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 141-143
14. Будаева А.Б. Качество и безопасность яиц, производимых в Иркутской области: моногр. / А. Б. Будаева [и др.]; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 77 с.: ил., табл. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. Экрана
15. Будаева А.Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных: учеб.-метод. пособие по дисциплинам "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринарно-санитарная

экспертиза рыбы и рыбных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхольева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 122 с. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 120-122

7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
	Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
	Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader	просмотр электронных публикаций в формате PDF
	Mozilla Firefox 83.x	веб-браузер
	Google Chrome 86.x.	веб-браузер
	Opera 72.x	веб-браузер

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, улица Тимирязева 59, Иркутский ГАУ, ауд. 16 – учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 31 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., мультимедийный проектор Acer, экран навесной - 1 шт.; Учебно-методические наглядные пособия: влажные и сухие препараты органов по всем системам и аппаратам различных видов животных, плакаты, стенды.	для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации по анатомии, латинскому языку и патологической физиологии, ветеринарной экологии
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, улица Тимирязева 59, Иркутский ГАУ, ауд. 15 – учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 43 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 – 1 шт., экран навесной - 1 шт. Скелет лошади и учебно-методические наглядные пособия.	для проведения занятий лекционного типа
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, улица Тимирязева 59, Иркутский ГАУ, ауд. 31 – учебная аудитория	Специализированная мебель: комплект аудиторной мебели (стол-скамейка) - 30 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., экран навесной 1 шт., мультимедийный проектор (BenQ MP 511) - 1 шт., жалюзи - 4 шт., ноутбук HP Probook 4730 - 1 шт., портреты великих учёных.	для проведения занятий лекционного типа
4	664026, Иркутская область, город Иркутск, улица Тимирязева 59, Иркутский ГАУ, ауд. 20 б – секционный зал	Специализированная мебель: стол хирургический - 2 шт., стулья винтовые - 2 шт., плита однокomorная - 1 шт. Учебно-методические наглядные пособия: Контейнеры с органами различных видов животных.	для проведения вскрытия животных по анатомии, патологической анатомии, судебной экспертизе учебная научно-исследовательская лаборатория "Диагностика и патоморфология животных"
5	664026 Иркутск улица Тимирязева, 59 Иркутский ГАУ, ауд. 28 – читальный зал	Специализированная мебель: столы, стулья; Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет. доступ к БД. ЭБ. ЭК.	для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных

**Рейтинг-план дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Направление подготовки: 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза**

3 курс, пятый семестр

Лекции – 16 часа. Лабораторные занятия – 16 часа. Экзамен.

Текущие аттестации: 1 индивидуальная ситуационная задача, 4 аудиторная контрольная работа, 1 индивидуальное домашнее задание.

Распределение баллов по разделам (модулям) в 5 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<p>Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза Тема 1. Введение Тема 2. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 3. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Тема 4. Убойные животные и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Тема 5. Транспортировка убойных животных и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Тема 6. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.</p>	15	4 неделя
<p>Раздел 2. Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных Тема 7. Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Тема 8. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных Тема 9. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.</p>	15	8 неделя
<p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах Тема 10. Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных. Тема 11. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Тема 12. Ветеринарно-санитарный осмотр голов и внутренних органов животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов и внутренних органов Тема 13. Ветеринарно-санитарный осмотр желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Основные поражения, выявляемые при осмотре желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы Тема 14. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш Тема 15. Требования действующих стандартов к маркировке мяса. Тема 16. Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя животных.</p>	15	13неделя
<p>Раздел 4. Общее понятие о мясе. Тема 17. Характеристика мяса убойных животных Тема 18. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных Тема 19. Послеубойные изменения в мясе. Ферментация</p>	15	16 неделя

(созревание) мяса. Тема 20. Изменения в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Тема 21. Определение видовой принадлежности мяса		
ИТОГО	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

3 курс, шестой семестр

Лекции – 28 часа. Практические занятия – 56 часа. Зачет.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 5 аудиторных контрольных работ, 1 индивидуальная ситуационная задача

Распределение баллов по разделам (модулям) в 6 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 5. Лабораторные методы определения свежести мяса Тема 22. Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 23. Лабораторные методы определения свежести мяса. Тема 24. Трихинеллоскопия мяса Тема 25. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов	12	22 неделя
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней. Тема 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, эндокринного и ферментного сырья Тема 27. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных и кишечного сырья. Тема 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях Тема 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях Тема 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. Тема 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого топленного жира	12	24 неделя
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных Тема 32. Ветеринарные правила заготовки шкур. Технологическая схема обработки шкур. Тема 33. Дезинфекция кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная оценка шкур Тема 34. Лабораторные методы исследования шкур. Тема 35. Ветеринарное клеймение шкур. Тема 36. Маркировка и упаковка шкур.	12	26 неделя
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления Тема 37. Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ	12	29 неделя

<p>Тема 38. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях.</p> <p>Тема 39. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях</p> <p>Тема 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое</p> <p>Тема 41. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию</p> <p>Тема 42. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции</p> <p>Тема 43. Пищевые токсикозы</p> <p>Тема 44. Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса</p>		
<p>Раздел 9. Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза</p> <p>Тема 45. Консервирование мяса и субпродуктов</p> <p>Тема 46. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов</p> <p>Тема 47. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины</p> <p>Тема 48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках</p> <p>Тема 49. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</p> <p>Тема 50.. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте</p>	12	33 неделя
Итого	60	

4 курс, седьмой семестр

Лекции – 20 часов. Лабораторные занятия – 20 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 1 аудиторная контрольная работа, 2 устных опроса (собеседование).

Распределение баллов по разделам (модулям) в 7 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<p>Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий</p> <p>Тема 51. Характеристика современного колбасного производства. Сырье, материалы и их подготовка для колбасного производства.</p> <p>Тема 52. Технология производства колбасных изделий</p> <p>Тема 53. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по изготовлению колбасных изделий</p> <p>Тема 54. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.</p>	15	4 неделя
<p>Раздел 11. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы</p> <p>Тема 55. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы</p> <p>Тема 56. Убой и переработка птицы</p> <p>Тема 57. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя.</p> <p>Тема 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственных птиц</p>	15	8 неделя

Тема 59. Лабораторные методы исследования яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.		
<p>Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий</p> <p>Тема 60. Первичная переработка кроликов и нутрий . Тема 61. Организация и методика предубойной и послеубойной осмотра тушек и продуктов убоя кроликов и нутрий</p> <p>Тема 62. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</p> <p>Тема 63. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</p>	15	13неделя
<p>Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>Тема 64. Способы и правила добычи диких промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи</p> <p>Тема 65. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных</p> <p>Тема 66. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных.</p>	15	16 неделя
ИТОГО	60	

4 курс, восьмой семестр

Лекции – 0 часов. Лабораторные занятия – 28 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное задание, 2 устных опроса (собеседование)

Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<p>Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных</p> <p>Тема 67. Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ядовитые рыбы</p> <p>Тема 68. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Тема 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.</p> <p>Тема 70. Лабораторные методы исследования рыбы.</p> <p>Тема 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных</p> <p>Тема 72. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов</p> <p>Тема 73. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.</p>	20	22 неделя
<p>Раздел 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>Тема 74. Основы технологии и гигиены получения молока</p>	20	25 неделя

Тема 75. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Тема 76. Требования к реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных Тема 77. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		
Раздел 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках Тема 78. Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 79. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда. Тема 80. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность. Корнеклубнеплоды. Овощи. Фрукты. Ягоды. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Тема 81. Оформление ветеринарных сопроводительных документов Тема 82. Утилизация конфискатов.	20	30 неделя
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом

направления подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил:

Будаева Аюна Батовна



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Анатомии, физиологии и микробиологии

Протокол № 6 от «24» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой

Рядинская Нина Ильинична

