

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 05:44:48
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю:

Декан факультета

О.П.Ильина 

«25» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.Б.34 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки (специальность) _36.05.01 (Ветеринария)

Профиль __специализация "Ветеринарная фармация"__

(уровень специалитета)

Форма обучения: очная / заочная

Курс (семестр): 4 курс, семестр 7, 8 / 5 курс

Молодежный 2022

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – 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:

- осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения, а также продукции растительного происхождения непромышленного изготовления;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- изучение экологически безопасных технологий утилизации трупов и использования вторичного сырья;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

Результатом освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение специалистами по направлению подготовки 36.05.01 (Ветеринария) следующими видами деятельности:

- врачебная;
- экспертно-контрольная;
- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая;
- проектно-консультативная;
- образовательно-воспитательная;
- научно-исследовательская.

Компетенции, заданные ФГОС ВО:

ОК-8 – способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности

ПК-8 – способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

ПК-9 – способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

ПК-10 – способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

ПК-12 – способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы

Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)

ПК-18 – способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в базовой части блока Б учебного плана (Б1.Б.34). Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по анатомии животных, пат. анатомии, физиологии, пат. физиологии, биологической химии, эпизоотологии, паразитологии, микробиологии, незаразным болезням, организации ветеринарного дела.

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: биотехнология, госветнадзор.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 и 8 семестре.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками в целях приобретения следующих компетенций:

Трудовое действие	Наименование компетенции, необходимой для выполнения трудового действия (планируемые результаты освоения ОП)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции
Общекультурные компетенции		
	ОК-8 – способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	В области знания и понимания (А) Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания,

		<p>терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>
Профессиональные компетенции		
<p>Обобщенная трудовая функция¹ Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных (А) Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» № 141 (приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 23.08. 2018 № 547н; Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.10.2018 № 52496)</p>		
<p>Трудовая функция² А/01.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А/02.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы А/03.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>		
<p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности А/01.6 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на</p>	<p>ПК-8 – способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья</p>

¹ Указывается в соответствии с профессиональным стандартом.

² Указывается в соответствии с профессиональным стандартом.

<p>основе данных осмотра и лабораторных исследований А/01.6 Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения А/02.6</p>		<p>животноводства, пчеловодства и водного промысла В области практических умений (С) Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>
<p>Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами А1/06 Осуществление 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 А/02.6 Осуществление 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 А/03.6</p>	<p>ПК-9 – способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</p>	<p>В области знания и понимания (А) Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе В области интеллектуальных навыков (В) Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла В области практических умений (С) Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>
<p>Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А1/06 Осуществление ветеринарно-санитарного</p>	<p>ПК-10 – способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>В области знания и понимания (А) Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов,</p>

<p>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 А/02.6</p> <p>Осуществление 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 А/03.6</p>		<p>подконтрольных ветеринарной службе</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть:навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>
<p>Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А1/06</p> <p>Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А/02.6</p> <p>Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения А/02.6</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной</p>	<p>ПК-12 – способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)</p>	<p>В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть:навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>

<p>документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований А/02.6</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы А/02.6</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры А/03.6</p>		
<p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований А1/06</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований А1/06</p> <p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на</p>	<p>ПК-18 – способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</p>	<p>В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p> <p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении</p>

<p>основе данных осмотра и лабораторных исследований А1/06</p> <p>Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения А/02.6</p> <p>Осуществление 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 А/02.6</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры А/03.6</p>		<p>(законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>
		<p>В области интеллектуальных навыков (В)</p>
		<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p>
		<p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного промысла</p>

4 . 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 трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачётных единиц, 288 часов.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетны	Объем часов / зачетных	Объем часов / зачетных

	х единиц	единиц	единиц
	всего	7 семестр	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	288/8	144/4	144/4
Контактная работа:	108	48	60
Лекции (Л)	36	16	20
практические занятия (ПЗ)	-	-	-
Лабораторные работы	72	32	40
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Самостоятельная работа:	144	72	72
Курсовой проект (КП)	-	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-	-
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	10	-	10
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	90	50	40
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	44	22	22
Подготовка и сдача экзамена	36	36	-
Форма промежуточной аттестации		Экзамен	Зачет

4.1.1. Заочная форма обучения: Курс 5, вид отчетности – экзамен, зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	Курс 5	
Общая трудоемкость дисциплины	288	288	
Контактная работа:	26	26	
Лекции (Л)	12	12	
практические занятия (ПЗ)	-	-	
Лабораторные работы	14	14	
Другие виды аудиторных занятий	-	-	
Самостоятельная работа:	226	226	
Курсовой проект (КП)	-	-	
Курсовая работа (КР)	-	-	
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	

Контрольная работа	40	40	
Самостоятельное изучение разделов	186	186	
Подготовка и сдача экзамена	36	36	
Форма промежуточной аттестации		экзамен	зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции (Л)	Практ занятия (семинарские)	Лаборат. Работы (ЛР)	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.								
1.	Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ	7	1	2				
2.	Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	7	2	2				
3.	Типы мясоперерабатывающих предприятий	7	3	2				
4.	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним	7	1			2	4	
5.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов	7	2-3			4		
6.	Предубойный режим содержания животных	7	4	2			4	Т
7.	Первичная переработка убойных животных	7	4			2		
8.	Организация и методика послеубойной ВСЭ	7	5			2	4	
9.	Топография основных лимфоузлов	7	6			2		КР
	Всего по разделу			8		12	12	
2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой								
10.	Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.	7	6	2			4	
11.	Государственные стандарты и	7	7			2		Т

	товароведение мяса.							
12.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса	7	8			2		
13.	Определение видовой принадлежности мяса	7	9			2	4	
14.	Определение свежести мяса	7	10			2		
15.	Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных	7	11			2	4	КР
	Всего по разделу	7		2		10	12	
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса								
16.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку, через мясо и мясопродукты	7					4	
17.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	7	9	2				
18.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях передающихся человеку через мясо	7	10				4	Т
19.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях встречающихся у человека, но не передающихся через мясо.	7	11	2				
20.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях	7	12				4	
21.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиактивном поражении	7	13				2	
22.	Трихинеллоскопия мяса	7	12			2		КР
23.	Способы обеззараживания условно-годного мяса	7	13			2	4	
	Всего по разделу	7		4		4	18	
4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований								
24.	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции	7	14	2			6	
25.	Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений	7	14-15			2	6	
26.	Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним	7	15-16			4	6	
	Всего по разделу			2		6	18	
	Итого в 7 семестре:			16		32	60	Экзамен
ВОСЬМОЙ СЕМЕСТР								
5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.								
27.	Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	8	1	2		2	4	
28.	Современные методы консервирования мяса.	8	2	2			4	
29.	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных	8	2-3			4	4	

	изделий							
30.	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья	8	3-	2		2	4	
31.	ВСЭ и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных	8	4			2	4	КР
	Всего по разделу			6		10	20	
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи								
32.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы	8	4	2			4	
33.	ВСЭ яиц.	8	5			2	4	
34.	ВСЭ мяса кроликов и нутрий	8	5			2	4	
35.	Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	8	6	2			4	
36.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи	8	6			2	4	КР
	Всего по разделу			4		6	20	
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов								
37.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме	8	7	2				
38.	Первичная переработка молока	8	7			2		КР
39.	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	8	8	2		2		
40.	ВСЭ молока животных	8	8			2	4	
41.	ВСЭ молока больных животных	8	9			2	4	
42.	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	8	9	2			4	
43.	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.	8	10			2	4	КР
44.	Всего по разделу			6		10	16	
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках								
45.	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках	8	10	2				
46.	ВСЭ меда	8	11			2	4	
47.	ВСЭ растительных пищевых продуктов	8	11			2	4	
48.	ВСЭ пищевых жиров	8	12			2	4	
49.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов	8	12			2	4	КР
	Всего по разделу			2		8	16	
9. Государственный ветеринарный надзор								
50.	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции	8	13	2		2	4	
51.	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора государственной границе	8	14			2	4	
52.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясopодуlктов на холодильниках	8	15			2	4	КР
	Всего по разделу			2		6	12	

	Итого в 8 семестре			20		40	84	зачет
	Итого:			36		72	144	

5.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции (Л)	Практик (семинарские занятия)	Лабораторные работы (ЛР)	Самостоятельная работа (СРС)	
1	2	3	5	6	7	8	9
1.	Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой	5	2		2		
2.	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований	5	2		2		
3.	Модуль 5. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	5	2		2		
4.	Модуль 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	5	2		2		
5.	Модуль 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных	5	2		2		

	продуктов					
6.	Модуль 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	5	2		2	
7.	Модуль 9. Государственный ветеринарный надзор	5			2	
	итого		12		14	

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме.

5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
8	лекция	
	лабораторное занятие	16
	самостоятельная работа	
ИТОГО		16

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
5	лекция	
	лабораторное занятие	-
	самостоятельная работа	
ИТОГО		-

6. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.1.1. Методические указания для проведения аудиторных (практических) занятий

Лекция – одна из организационных форм обучения и один из методов обучения традиционна для высшего образования, где на ее основе формируются курсы по многим предметам учебного процесса. Лекция входит органичной частью в систему учебных занятий и должна быть содержательно увязана с их комплексом, с характером учебной дисциплины, с учебным предметным курсом. Поэтому при подготовке лекций преподаватель должен руководствоваться государственным образовательным стандартом, примерной программой дисциплины (при наличии), действующим учебным планом. Тематика лекций должна по содержанию и объему соответствовать перечисленным документам.

Лекция – экономный по времени способ сообщения слушателям значительного объема информации. Лектор должен постоянно совершенствовать содержание лекции, руководствуясь следующими требованиями:

- целостность, систематичность и доступность изложения материала;
- выделение и акцентирование главных положений;
- логическая связь излагаемого материала с ранее изложенным;
- реализация всех дидактических принципов с учетом этой формы обучения;
- структурно-логическая взаимосвязь излагаемого материала с положениями других дисциплин;
- четкое фиксирование заключительных положений.

Особое место в лекции занимает использование элементов проблемности. Для этого при подготовке к лекции следует подобрать риторические вопросы для обращения к студентам, которые оживляют лекцию, создают контакт с аудиторией, привлекают внимание студентов к излагаемому материалу и повышают его усвоение.

При подготовке лекций и их чтении надо четко представлять и различать две стороны педагогического процесса – учебную и воспитательную.

Процесс обучения – это процесс воздействия на интеллект студента. Процесс воспитания – процесс воздействия на волю, эмоции, эстетические чувства и мораль студента. Воспитывающее действие педагогического процесса на студента складывается из двух моментов:

- с одной стороны, лектор может развивать интеллект своего слушателя, меняя соответствующим образом метод преподнесения материала;
- с другой стороны, педагогический процесс, осуществляемый лектором, в целом сказывается в формировании личности студента и его отношении к данной дисциплине.

Поэтому при чтении лекций надо развивать у студентов способность к самостоятельному мышлению, к освоению идей и методов составляющих фундамент дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Лабораторные занятия

Лабораторные занятия должны помочь студенту правильно организовать самостоятельную работу, помочь усвоить и закрепить теоретический материал, приобрести навыки в решении задач.

Успешное проведение практических занятий обеспечивается высокой степенью теоретической подготовленности преподавателя и высоким уровнем его педагогического мастерства.

Чтобы подготовить отдельное практическое занятие, преподаватель должен в первую очередь четко сформулировать тему занятия, в соответствии с ней выбрать ту или иную форму его проведения, продумать форму проверки домашнего задания, опроса студентов по теоретическому материалу, найти средства стимулирования их работы.

Выбор формы и методов проведения практического занятия диктуется темой текущего занятия. Однако, как бы ни было оно построено, его составными частями является разбор домашнего задания, повторение теоретического материала, решение задач, подведение итогов, задание очередной домашней работы.

Различным сочетанием этих составных частей, воплощением в той или иной форме, и определяется структура практического занятия.

Исключением в смысле построения является первое практическое занятие, где студентам нужно перечислить разделы данного курса, познакомить с предъявляемыми требованиями и с формами отчетности для получения зачета, рекомендовать определенные сборники задач, дать советы для правильной организации самостоятельной работы.

Практическое занятие, даже хорошо построенное, пройдет с оптимальной пользой для студентов лишь тогда, когда к нему готовятся и они. Поэтому на таких занятиях реализуется проверка домашнего задания и теоретической подготовленности студентов.

Для активной творческой работы студентов преподавателю следует проводить занятие в темпе, удовлетворяющем большую часть аудитории; установить с ней контакт; стремиться дополнить с помощью задач лекционный материал; рассматривать кроме стандартных нешаблонные приемы решения задач; давать дополнительные задачи студентам, которые справляются с основным заданием быстрее других.

Кроме того, при проведении ЛЗ по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» преподаватель должен помочь студенту научиться четко, грамотно излагать свои мысли и аккуратно и рационально оформлять свои записи.

6.1.2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся

Основная цель самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и

представлению полученных результатов, их анализу, умению принять решение, аргументированному обсуждению предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Реферат, является одним из видов самостоятельной учебной работы студентов. По определению реферат – краткое, устное или письменное изложение научной работы, книги и т.п., или же доклад на какую-либо тему, основанный на обзоре литературных и других источников, что является наиболее употребительным для студентов.

Цель реферата – конкретизировать знания по изучаемой дисциплине, расширить кругозор студентов. Реферат должен содержать анализ изученных источников литературы, их обобщение и рекомендации по решению исследуемой проблемы.

Реферат выполняется в виде письменной работы – обзора, который представляет сжатое, систематизированное изложение вопросов в рамках выбранной темы, освещенных в первичных документах, литературных или иных источниках.

Задачи написания реферата:

приобретение новых знаний;

развитие умений анализировать теоретический и практический материал;

грамотно излагать свои суждения.

Предлагаемая тематика рефератов увязана с темами для самостоятельного изучения. Тему реферата студенты выбирают самостоятельно из предлагаемого перечня, или исходя из собственных интересов и возможностей.

Содержание – план реферата с указанием страниц разделов (глав) реферата.

План реферата содержит:

- введение;

- основную часть;

- заключение;

- список используемой литературы;

- приложения (схемы, чертежи, расчетные таблицы, рисунки, копии документов).

Объем реферата от 10-12 страниц машинописного (компьютерного) текста, напечатанного на бумаге формата А 4, через полтора интервала, размер шрифта (кегель) – 14. Поля страницы: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое - не менее 10 мм. Нумерация страниц – сквозная. Страницы нумеруются арабскими цифрами по центру или в верхнем правом углу. Титульный лист входит в общую нумерацию страниц реферата, однако, номер на нем не проставляется.

Каждый структурный элемент (введение, разделы реферата, заключение, список использованной литературы, приложения), служит заголовком части реферата, и пишется с новой страницы.

Заголовки структурных элементов реферата следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать (писать) прописными буквами, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовками и текстом должно быть не менее 1-2 интервала машинописного (компьютерного) текста.

Заголовки разделов пунктов и подпунктов следует начинать с абзацного отступа и печатать (писать) с прописной буквы вразрядку, не подчеркивая, без точки на конце.

Текст работы должен быть изложен профессиональным научным грамотным языком, отличаться ясностью, простотой, четкостью и сжатостью изложения. Не следует допускать общих рассуждений, изложения общеизвестных истин, частого повторения одних и тех же слов и оборотов речи.

В список литературы включают все основные источники по алфавиту авторов и нумеруются арабскими цифрами с точкой. По каждому использованному источнику должна быть полная информация, чтобы любой желающий по этим сведениям мог найти этот источник. Количество использованных литературных источников должно быть не менее 5.

В приложение выносятся все материалы, которые дополняют основной текст.

Таблицы по тексту реферата обозначаются словом «Таблица», затем тире и заголовок, который размещается на этой же строке. Таблицы должны иметь сквозную нумерацию в

пределах всей работы. Рисунки, схемы, диаграммы, графики следует обозначать словом «Рис.» и присваивать также сквозную нумерацию.

Допускается рукописный вариант работы. В этом случае реферат должен быть аккуратно и разборчиво написан чернилами одного цвета.

Реферат датируется и подписывается студентом.

6.2. Перечень заданий для самостоятельной работы обучающихся:

Методика обучения в образовательной организации высшего образования должна быть направлена на то, чтобы научить студента умению самостоятельно приобретать и пополнять знания, оригинально мыслить и принимать самостоятельные решения при консультирующей, направляющей роли преподавателя.

Основными видами СРС являются: изучение отдельных разделов или тем теоретического материала дисциплины по учебной литературе и компьютерным обучающим программам, подготовка к ЛЗ, выполнение домашних расчетно-графических заданий, домашних контрольных работ, самоконтроль уровня знаний по учебным дисциплинам.

Задачи, которые реализуются в ходе выполнения СР:

- интеллектуальное развитие личности и активная познавательная деятельность студента;
- закрепление знаний о современных тенденциях развития науки, техники и производства;
- формирование умений и навыков поиска и обработки необходимой учебно-научной информации; конспектирование и реферирование научной и учебной литературы;
- практическое применение знаний, полученных в процессе аудиторных занятий и необходимых для решения задач по специальности;
- обеспечение оптимального сочетания групповых и индивидуальных видов деятельности студентов с учетом подготовленности, интересов и индивидуальных способностей каждого из них.

Рациональная организация СРС является одним из основных резервов повышения качества подготовки специалистов. Она включает планирование объема, содержания, графика выполнения и контроля СРС, а также методическое и материально-техническое обеспечение. Эффективность СРС по дисциплине зависит в значительной степени от качества планирования и организации этой работы на кафедре.

При планировании самостоятельной работы по дисциплине рекомендуется придерживаться следующих основных принципов:

1. Трудоемкость выполнения каждой работы должна быть согласована с часами, выделенными на эту работу на предыдущем этапе.
2. Сложность различных вариантов заданий так же, как и трудоемкость их выполнения, должна быть примерно одинаковой.
3. Задание на самостоятельную работу каждому студенту должно быть индивидуальным, т.е. не должно быть двух абсолютно одинаковых вариантов задания.

4. В задании должна быть четко определена задача, стоящая перед студентами.

6.3 График самостоятельной работы студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная форма обучения

ВИД ЗАНЯТИЙ	НОМЕРА НЕДЕЛЬ														Итого часов на вид занятий	сессия			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	5	6	7	8	9			10	11	12
Лекции																		16	7 семестр <u>экзамен</u>
Количество часов самостоятельной работы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	
Лабораторные																		32	
всего																		108	
ВИД ЗАНЯТИЙ	НОМЕРА НЕДЕЛЬ														Итого часов на вид занятий	сессия			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			15	16	
Лекции																		20	<u>зачет</u>
Количество часов самостоятельной работы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	84		
Лабораторные																	40		
Всего			2	2	2		2	2	2	2	2		2		2		144		

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включает:

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования;
- описание шкал оценивания;
- критерии и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения (промежуточной аттестации) по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций и (или) для итогового контроля сформированности компетенции (ий).

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлен в приложении к рабочей программе.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1 Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, Стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703.

2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>

2. Демина, Т.В. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Т. В. Демина ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 20 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа:

3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

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

1. [http // www.veterinar.ru](http://www.veterinar.ru) – Ветеринар.
2. [http // www.praktik.spb.ru](http://www.praktik.spb.ru) – Журнал «Ветеринарный практик»
3. [http // www.medin.hotmail.ru](http://www.medin.hotmail.ru) – Медицинский сайт
4. <http://www.mzsrrf.ru> - Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ.
5. [http // www.allvet.ru](http://www.allvet.ru) – Ветеринарная медицина
6. <https://standartgost.ru/> - Открытая база ГОСТов
7. www.fsvps.ru – Россельхознадзор
8. www.mcx.ru – Департамент ветеринарии – Минсельхоз России
9. www.vet-center.ru - ФГБУ «Центр ветеринарии»

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	MicrosoftWindowsServerStandard 2008 RussianAcademicOPENNoLevel (серверная операционная система)	лицензии: № 44217759, 43837216
4.	AbbyLingvo 12	лицензии: № LMRP-1200-3570-1254-7064, LMRP-1200-3569-9909-5479, LMRP-1200-5326-6439-6005
5.	ЭПС «Система Гарант»	Договор о взаимном сотрудничестве № 2070/У от 06.04.2015, дополнительное соглашение к договору о взаимном сотрудничестве от 09.01.2018
6.	Справочно-правовая система КонсультантПлюс	договор № 20042/СВ от 19.10.20

**9. 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.	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
2.	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
3.	ауд.17 – учебная аудитория	Специализированная мебель: стол ученический - 11 шт.; стол преподавательский - 1 шт., стулья - 24 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., Учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: учебное лабораторное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы в сборе,	для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации

		анализатор молока "Клевер-2М (Тип СИ Уликор) - 1 шт., микроскоп монокулярный XSP-105 В - 6 шт., демонстрационный материал	
4.	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, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.	для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)

**Рейтинг - план дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направление подготовки: 36.05.01 Ветеринария**

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 16 часов. Лабораторных занятий – 32 часа. Экзамен.

Текущие аттестации: тест, коллоквиум, реферат.

Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.	15	3 неделя
Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой	15	6 неделя
Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса	15	11 неделя
Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований	15	14 неделя

4 курс, 8 семестр.

Лекций – 20 часа. Лабораторных занятий – 40 часов. Зачет.

Текущие аттестации: тест, коллоквиум
 Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 5. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожено-мехового сырья.	15	3 неделя
Модуль 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	15	6 неделя
Модуль 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов		
Модуль 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	15	11 неделя
Модуль 9. Государственный ветеринарный надзор	15	14 неделя

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-5
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-15
Подготовка и защита реферата	защита	0-10
Итого		до 40
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен

51 - 70	неудовлетворительно
71 - 90	удовлетворительно
91 - 100	хорошо

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария.

Программу составил: профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы д.б.н. Демина Татьяна Васильевна



Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 7 от «25 » марта 2022 г.

Заведующий кафедрой
к.с.-х.н, доцент  Ю.А.Козуб