

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 10:33:10
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

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

«26» марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки (специальность) 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Болезни мелких домашних животных и
зоокультуры

(уровень специалитета)

Форма обучения: очная, заочная
4 курс, 7/8 семестры / 5 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний, практических навыков 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:

- формирование представления о роли и месте ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- формирование навыков исключения возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения
- формирование системы основных понятий охраны окружающей среды;
- формирование навыков предотвращения распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- формирование навыков проведения 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;
- формирование навыков использования нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 наименование. Дисциплина изучается в 7 и 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:

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

ОПК-3	способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	<p>ИД-1_{ОПК-3} Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</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>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхожде-</p>
		<p>ИД-2_{ОПК-3} Способен находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>	<p>Знать: современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p>Владеть: навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
		<p>ИД-3_{ОПК-3} Пользуется нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осу-</p>
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	<p>ИД-1_{ОПК-5} Использует современное программное обеспечение, системные продукты и пакеты прикладных технических средств реализации информационных процессов.</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>Уметь: проводить ветеринарно-сани-</p>

		ИД-2 _{ОПК-5} Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<p>Знать: информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p>Владеть: навыками применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности и навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>
		ИД-3 _{ОПК-5} Работает с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	<p>Знать: основы работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p> <p>Уметь: работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p> <p>Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-1 _{ОПК-6} Обосновывает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций с применением систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	<p>Знать: программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций</p> <p>Уметь: обосновывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций с применением систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>Владеть: навыками анализа, идентификации и оценивания опасности риска возникновения и распространения болезней</p>

		<p>ИД-2_{ОПК-6} Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p>	<p>Знать: болезни животных, вещества, запрещенные в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных и осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах Владеть: навыками проведения оценки риска возникновения болезней животных и осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>
		<p>ИД-3_{ОПК-6} Использует навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>	<p>Знать: процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Уметь: использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</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 7 з.е. - 252 часа

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц всего	Объем часов / зачетных единиц 7 семестр	Объем часов / зачетных единиц 8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	100	60	40
в том числе:			
Лекции (Л)	50	30	20
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	50	30	20
Самостоятельная работа:	116	48	68
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	8	-	8
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	48	18	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	50	20	30
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36	-
Подготовка и сдача зачета	-	-	-

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачетной единицы трудоемкости (36 часов)

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

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных еди- ниц
	всего	5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	360/10
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	28	28
в том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	18	18
Самостоятельная работа:	188	188
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	28	28
Самостоятельное изучение разделов	80	80
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	80	80
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

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)

5.1. 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.

5.1.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
7	лекция	
	лабораторное занятие	10
	самостоятельная работа	
8	лекция	
	лабораторное занятие	8
	самостоятельная работа	
ИТОГО		18

5.1.2. Заочная форма обучения

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

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/п	Раздел дисциплины (тема)	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
-------	--------------------------	---------	-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

1	2	3	4	Лекции (Л)	Практ занятия (семинарские)	Лаборат. Работы (ЛР)	СРС	(по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
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.	Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	7	1	2				
2.	Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам	7	1			2		
3.	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним	7	2	2			2	
4.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет. документов и правила их заполнения.	7	2			2	2	
5.	Предубойный режим содержания животных	7	3	2			2	Т
6.	Первичная переработка убойных животных	7	3			2	2	
7.	Организация и методика послеубойной ВСЭ	7	4	2			2	
8.	Топография основных лимфоузлов	7	4			2	2	КР
	Всего по разделу			8		8	12	
2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой								
9.	Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.	7	5	2			2	
10.	ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.	7	5			2	2	Т
11.	Клеймение. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса	7	6	2			2	
12.	Определение видовой принадлежности мяса.	7	6			2	2	
13.	Определение свежести мяса	7	7	2			2	
14.	Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных	7	7			2	2	КР
	Всего по разделу	7		6		6	12	
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса								
15.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся че-	7	8	2		2	2	

	ловеку через мясо и мясопродукты.							
16.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях , передающихся и не передающихся человеку через мясо	7	9	2		2	2	Т
17.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях	7	10	2		2	2	
18.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении	7	11			2	2	
19.	Способы обеззараживания условно-годного мяса	7	11	2			2	
	Всего по разделу	7		8		8	10	
4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований								
20.	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений	7	12	2			2	
21.	Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним	7	12			2	2	
	Всего по разделу			2		2	4	
5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.								
22.	Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	7	13	2			2	
23.	Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.	7	13			2	2	
24.	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий	7	14	2			2	
25.	ВСЭ субпродуктов , крови и эндокринного и кишечного сырья	7	14			2	2	
26.	ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур Порядок ВСЭ шкур.	7	15	2		2	2	КР
	Всего по разделу			6		6	10	
	Итого в 7 семестре:			30		30	48	Экзамен
ВОСЬМОЙ СЕМЕСТР								
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи								
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы	8	1	2			4	
28.	ВСЭ яиц.	8	1			2	4	
29.	ВСЭ мяса кроликов и нутрий	8	2			2	4	
30.	Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	8	2	2			4	
	Всего по разделу			4		4	16	
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов								
31.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.	8	7	2			4	

32.	Первичная переработка молока	8	7			2	4	КР
33.	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	8	8	2			4	
34.	ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных	8	8			2	4	
35.	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	8	9	2			4	
36.	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.	8	10			2	4	КР
37.	Всего по разделу			6		6	24	
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках								
38.	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках	8	10	2			4	
39.	ВСЭ меда	8	11			2	4	
40.	ВСЭ растительных пищевых продуктов	8	11	2			4	
41.	ВСЭ пищевых жиров	8	12			2	4	
	Всего по разделу			4		4	16	
9. Государственный ветеринарный надзор								
42.	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции	8	13	2		2	4	
43.	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора государственной границе	8	14	2		2	4	
44.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках	8	15	2		2	4	КР
	Всего по разделу			6		6	12	
	Итого в 8 семестре			20		20	68	зачет
	Итого:			50		50	116	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
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			2	30	Выполнение контрольной работы Зачет Экзамен
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	2		4	30	
3	Модуль 5. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	2		2	30	
4	Модуль 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	2		4	30	
5	Модуль 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов	2		2	30	
6	Модуль 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	2		2	30	

7	Модуль 9. Государственный ветеринарный надзор			2	8	
	ИТОГО	10		18	188	
					252	

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 [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>.

7.1.2. 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.

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

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/>

7.2. 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»

7.3. 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	Microsoft Windows Server Standard 2008 Russian Academic OPEN No Level (серверная операционная система)	лицензии: № 44217759, 43837216
4	Abby Lingvo 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

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.	ауд.15 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	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.	Учебная аудитория 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. 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., портре-	для проведения занятий лекционного типа

		ты великих учёных.	
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, анализатор молока "Клевер-2М (Тип СИ Уликор) - 1 шт., микроскоп монокулярный XSP-105 В - 6 шт., демонстрационный материал.	для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации
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

4 курс, 7/8 семестр

Лекции – 50 часов. лабораторные занятия – 50 часов. Экзамен/Зачет.

Текущие аттестации: 2 домашние контрольные работы, 1 аудиторная контрольная работа, 1 индивидуальное домашнее задание.

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 30 часов. Лабораторных занятий – 30 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: тест, коллоквиум, реферат.

Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содер-	15	3 неделя

жание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.		
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 часов. Лабораторных занятий – 20 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 кожевенно-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) и учебным планом направления подготовки специалистов по направлению 36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни мелких домашних животных и зоокультуры


Программу составил:



Будаева А.Б

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТППСХП и ВСЭ
Протокол № 7 от «26» марта 2021 г.

Заведующий кафедрой



Рядинская Нина Ильинична