

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 05:42:57
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e44c78d3e0110101010101

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Направление подготовки (специальность) 36.05.01 - Ветеринария.
Направленность (профиль) Болезни мелких домашних животных и зоокультуры
(специалист)

Форма обучения: очная, заочная, очно-заочная
4 Курс - 7, 8 семестр/5 курс/9, 10 семестр

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

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; 36.05.01 - Ветеринария; Болезни мелких домашних животных и зоокультуры; (ФГОС3++)» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария. Дисциплина изучается в 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:

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

	<p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ИД-1ОПК-3 Знает основы национального и междуна-родного ветеринарного за-конодательства, конкрет-ные правила и положения, регулирующие ветеринар-ную деятельность на мест-ном, национальном и меж-дународном уровнях.</p>	<p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здраво-охранении (законы Российской Фе-дерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, реко-мендации, указания, терминологию, действующие международные клас-сификации) , правила перевозки гру-зов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-сан итарную оценку и контроль про-изводства и транспортировк и без-опасной продукции и сырья живот-новодства , пчеловодства и водного промысла Владеть: навыками организации и контроля технологических про-цессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного прои-схождения, пчеловодства и водного</p>
--	--	---	---

ОПК-3

<p>ИД-2ОПК-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. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. 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-ЗОПК-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 Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
---	--

	<p>Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процес-сов.</p>	<p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении и (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки и безопасной продукции и сырья животноводства, пчеловодства и водного промысла Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного</p>
--	---	--	---

ОПК-5

<p>ИД-2ОПК-5 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p>Знать: информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Владеть: навыками применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности и навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>
--	--

<p>ИД-3ОПК-5 Работает с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>	<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>
--	---

	<p>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности возникновения и распространения болезней</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Обосновывает программы профилактики и контроля зоонозов, конта-гиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций с применением систем иден-тификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p>	<p>Знать: программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций Уметь: обосновывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмер-джентных или вновь возникающих инфекций с применением систем идентификации животных, трасси-ровки и контроля со стороны соот-ветствующ их ветеринарных служб. Владеть: навыками анализа, иден-тификации и оценивания опасности риска возникновения и распростра-нения болезней</p>
--	--	--	--

ОПК-6

<p>ИД-2ОПК-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-ЗОПК-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 часов

Очная форма обучения: Семестр - 7, 8 семестр, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	100	60	40
В том числе:			
Лекционные занятия	50	30	20
Лабораторные занятия	50	30	20
Самостоятельная работа:	116	48	68
Самостоятельная работа	116	48	68
Зачет			
Экзамен	36	36	

Заочная форма обучения: Курс - 5 курс, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		5
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	252/7
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	28	28
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Лабораторные занятия	18	18
Самостоятельная работа:	188	188
Самостоятельная работа	188	188
Зачет		
Экзамен	36	36

ОчноЗаочная форма обучения: Семестр - 9, 10 семестр, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		9	10
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	48	18	30
В том числе:			
Лекционные занятия	22	8	14
Лабораторные занятия	26	10	16
Самостоятельная работа:	168	126	42
Самостоятельная работа	168	126	42
Зачет			
Экзамен	36		36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.			
1,1	Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные право-вые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	2		
1,2	Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам		2	

1,3	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним	2		2
1,4	Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет.документов и правила их заполнения.		2	2
1,5	Предубойный режим содержания животных	2		2
1,6	Первичная переработка убойных животных		2	2
1,7	Организация и методика послеубойной ВСЭ	2		2
1,8	Топография основных лимфоузлов		2	2
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	2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой			
2,1	Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.	2		2
2,2	ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.		2	2
2,3	Клеймение. Ветеринарное клейме-ние и товароведческая маркировка мяса	2		2
2,4	Определение видовой принадлежности мяса.		2	2
2,5	Определение свежести мяса	2		2
2,6	Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных		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			
3	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса			
3,1	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болез-нях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	2	2	2
3,2	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо	2	2	2
3,3	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях	2	2	2
3,4	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении		2	2

3,5	Способы обеззараживания условно-годного мяса	2		2
4	4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований			
4,1	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений	2		2
4,2	Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним		2	2
5	5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.			
5,1	Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2		2
5,2	Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.		2	2
5,3	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий	2		2
5,4	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья		2	2
5,5	ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.	2	2	2
6	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи			
6,1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы	2		4
6,2	ВСЭ яиц.		2	4
6,3	ВСЭ мяса кроликов и нутрий		2	4
6,4	Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2		4
7	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов			
7,1	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.	2		4
7,2	Первичная переработка молока		2	4
7,3	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	2		4
7,4	ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных		2	4
7,5	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	2		4
7,6	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.		2	4

8	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках			
8,1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках	2		4
8,2	ВСЭ меда		2	4
8,3	ВСЭ растительных пищевых продуктов	2		4
8,4	ВСЭ пищевых жиров		2	4
9	9. Государственный ветеринарный надзор			
9,1	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции	2	2	4
9,2	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе	2	2	4
9,3	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках	2	2	4
ИТОГО		50	50	116
Зачет				
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		252		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа
1	1. Животные для убой, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убой.			
1,1	Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные право-вые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.			
1,2	Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам			
1,3	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним			
1,4	Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет. документов и правила их заполнения.			
1,5	Предубойный режим содержания животных			
1,6	Первичная переработка убойных животных			

1,7	Организация и методика послеубойной ВСЭ			
1,8	Топография основных лимфоузлов			
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
2	2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой			
2,1	Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.			
2,2	ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.			
2,3	Клеймение. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса			
2,4	Определение видовой принадлежности мяса.			
2,5	Определение свежести мяса			
2,6	Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных			
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	4	2	30
3	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса			
3,1	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.			
3,2	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо			
3,3	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях			
3,4	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении			
3,5	Способы обеззараживания условно-годного мяса			
4	4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований			

4,1	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений			
4,2	Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним			
5	5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	2	2	30
5,1	Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.			
5,2	Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.			
5,3	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий			
5,4	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья			
5,5	ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.			
6	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	4	2	30
6,1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы			
6,2	ВСЭ яиц.			
6,3	ВСЭ мяса кроликов и нутрий			
6,4	Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи			
7	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов	2	2	30
7,1	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.			
7,2	Первичная переработка молока			
7,3	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция			
7,4	ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных			
7,5	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов			
7,6	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.			
8	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	2	2	30
8,1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках			
8,2	ВСЭ меда			
8,3	ВСЭ растительных пищевых продуктов			

8,4	ВСЭ пищевых жиров			
9	9. Государственный ветеринарный надзор	2		8
9,1	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции			
9,2	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе			
9,3	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках			
ИТОГО		10	18	188
Зачет				
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		252		

6.3. Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	1. Животные для убой, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убой.			
1,1	Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные право-вые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.			
1,2	Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам			
1,3	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним			
1,4	Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет. документов и правила их заполнения.			
1,5	Предубойный режим содержания животных			
1,6	Первичная переработка убойных животных			
1,7	Организация и методика послеубойной ВСЭ			
1,8	Топография основных лимфоузлов			
1	Модуль 1. Животные для убой, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убой. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой	7	8	21
2	2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой			

2,1	Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.			
2,2	ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.			
2,3	Клеймение. Ветеринарное клейме-ние и товароведческая маркировка мяса			
2,4	Определение видовой принадлежности мяса.			
2,5	Определение свежести мяса			
2,6	Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных			
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	7	8	21
3	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса			
3,1	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болез-нях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.			
3,2	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо			
3,3	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях			
3,4	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении			
3,5	Способы обеззараживания условно-годного мяса			
4	4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований			
4,1	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений			
4,2	Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним			
5	5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	8		25

5,1	Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.			
5,2	Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.			
5,3	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий			
5,4	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья			
5,5	ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.			
6	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	10		25
6,1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы			
6,2	ВСЭ яиц.			
6,3	ВСЭ мяса кроликов и нутрий			
6,4	Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи			
7	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов			25
7,1	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.			
7,2	Первичная переработка молока			
7,3	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция			
7,4	ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных			
7,5	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов			
7,6	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.			
8	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках			25
8,1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках			
8,2	ВСЭ меда			
8,3	ВСЭ растительных пищевых продуктов			
8,4	ВСЭ пищевых жиров			
9	9. Государственный ветеринарный надзор			26
9,1	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции			
9,2	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе			
9,3	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках			
ИТОГО		22	26	168

Зачет	
Экзамен	36
Итого по дисциплине	252

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Предубойный режим содержания животных:

- Тест

Топография основных лимфоузлов:

- Курсовая работа

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:

- Выполнение контрольной работы

ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.:

- Тест

Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных:

- Курсовая работа

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:

- Выполнение контрольной работы

ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо:

- Тест

5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и козевенно-мехового сырья.:

- Выполнение контрольной работы

ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.:

- Курсовая работа

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи:

- Выполнение контрольной работы

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов:

- Выполнение контрольной работы

Первичная переработка молока:

- Курсовая работа

ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.:

- Курсовая работа

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках:

- Выполнение контрольной работы

9. Государственный ветеринарный надзор:

- Выполнение контрольной работы

Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясopодуKтов на холодильниках:

- Курсовая работа

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
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

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

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>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.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 15	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стулья ученические – 40 шт., стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 - 1 шт., экран Screen Media - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: скелет лошади, картины с изображением внутренних органов.</p>	<p>учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 17	<p>Специализированная мебель: доска меловая - 1 шт., стол ученический - 11 шт., стул ученический - 16 шт., стул преподавателя - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: демонстрационный материал.</p> <p>Лабораторное оборудование: трихинелоскоп - 1 шт., анализатор молока "Клевер-2М - 1 шт.</p>	<p>учебная аудитория для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации по ветеринарно-санитарной экспертизе, ВСЭ на государственной границе и транспорте, ВСЭ на государственной границе и транспорте</p>
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 31	<p>Специализированная мебель: стол - 28 шт., скамейка - 28 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран - 1 шт., проектор BenQ MP 511 - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: портреты великих учёных</p>	<p>учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Технология переработки
с.-х. продукции и
ветсанэкспертиза

Доктор биологических наук
(ученая степень)

Профессор
(занимаемая должность)

(место работы)

Демина Т. В.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./
(Подпись)