

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 10:31:00  
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

«27» июля 2020 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 |
|-----------------|------------------------|------------------------|---|
|-----------------|------------------------|------------------------|---|

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

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

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>ИД-2<sub>ОПК-6</sub> 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><b>Знать:</b> болезни животных, вещества, запрещенные в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.<br/> <b>Уметь:</b> проводить оценку риска возникновения болезней животных и осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах<br/> <b>Владеть:</b> навыками проведения оценки риска возникновения болезней животных и осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> |
|  |  | <p>ИД-3<sub>ОПК-6</sub> Использует навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>  | <p><b>Знать:</b> процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска<br/> <b>Уметь:</b> использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска<br/> <b>Владеть:</b> 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<br>/ зачетных<br>единиц<br>всего | Объем часов<br>/ зачетных<br>единиц<br>7 семестр | Объем часов<br>/ зачетных<br>единиц<br>8 семестр |
|--|--|--|--|
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>252/7</b>                                 | <b>144/4</b>                                     | <b>108/3</b>                                     |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>100</b>                                   | <b>60</b>  | <b>40</b>  |
| в том числе:   |  |  |  |
| Лекции (Л)   | 50   | 30   | 20   |
| Практические занятия (ПЗ)  | -  | -  | -  |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 50   | 30   | 20   |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>116</b>                                   | <b>48</b>  | <b>68</b>  |
| Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>  | -  | -  | -  |
| Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>  | -  | -  | -  |
| 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 <sup>2</sup>   | <b>36</b>                                    | <b>36</b>  | -  |
| Подготовка и сдача зачета  | -  | -  | -  |

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачетной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> 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 /<br>зачетных<br>единиц | Объем часов /<br>зачетных еди-<br>ниц |
|--|-------------------------------------|---------------------------------------|
|  | всего                               | 5 курс                                |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>252/7</b>                        | <b>360/10</b>                         |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>28</b>                           | <b>28</b>                             |
| в том числе:   |                                     |                                       |
| Лекции (Л)   | 10                                  | 10                                    |
| Семинарские занятия (СЗ)   | -                                   | -                                     |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 18                                  | 18                                    |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>188</b>                          | <b>188</b>                            |
| Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>  | -                                   | -                                     |
| Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>  | -                                   | -                                     |
| 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 <sup>2</sup>   | <b>36</b>                           | <b>36</b>                             |
| Подготовка и сдача зачета  | -                                   | -                                     |

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

<sup>4</sup> 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)<br>Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|--|--|---|---|------------|-----------------------------|----------------------|-----------|--|
| 1  | 2  | 3 | 4 | 5          | 6                           | 7                    | 8         | 9  |
| <b>1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.</b>                       |  |   |   |            |                             |                      |           |  |
| 1.   | <b>Введение.</b> 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.   | <b>Типы мясоперерабатывающих предприятий.</b> Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам  | 7 | 1 |            |                             | 2                    |           |  |
| 3.   | <b>Убойные животные.</b> Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним   | 7 | 2 | 2          |                             |                      | 2         |  |
| 4.   | <b>Оформление ветеринарных сопроводительных документов.</b> Формы вет. документов и правила их заполнения.   | 7 | 2 |            |                             | 2                    | 2         |  |
| 5.   | <b>Предубойный режим</b> содержания животных   | 7 | 3 | 2          |                             |                      | 2         | Т  |
| 6.   | <b>Первичная переработка</b> 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   |
|  | <b>Всего по разделу</b>  |   |   | <b>8</b>   |                             | <b>8</b>             | <b>12</b> |  |
| <b>2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>  |  |   |   |            |                             |                      |           |  |
| 9.   | <b>Учение о мясе.</b> Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.  | 7 | 5 | 2          |                             |                      | 2         |  |
| 10.  | <b>ГОСТы на мясные продукты.</b> Государственные стандарты и товароведение мяса.   | 7 | 5 |            |                             | 2                    | 2         | Т  |
| 11.  | <b>Клеймение.</b> Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса   | 7 | 6 | 2          |                             |                      | 2         |  |
| 12.  | <b>Определение видовой принадлежности</b> мяса.  | 7 | 6 |            |                             | 2                    | 2         |  |
| 13.  | <b>Определение свежести</b> мяса   | 7 | 7 | 2          |                             |                      | 2         |  |
| 14.  | <b>Вынужденный убой.</b> Определение мяса больных и павших животных  | 7 | 7 |            |                             | 2                    | 2         | КР   |
|  | <b>Всего по разделу</b>  | 7 |   | 6          |                             | <b>6</b>             | <b>12</b> |  |
| <b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b> |  |   |   |            |                             |                      |           |  |
| 15.  | <b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.</b> ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся че-  | 7 | 8 | 2          |                             | 2                    | 2         |  |

|   |  |   |    |    |  |    |    |                |
|---|--|---|----|----|--|----|----|----------------|
|   | ловеку через мясо и мясопродукты.  |   |    |    |  |    |    |                |
| 16.   | <b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях</b> , передающихся и не передающихся человеку через мясо        | 7 | 9  | 2  |  | 2  | 2  | Т              |
| 17.   | <b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях</b>  | 7 | 10 | 2  |  | 2  | 2  |                |
| 18.   | <b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении</b>                  | 7 | 11 |    |  | 2  | 2  |                |
| 19.   | Способы обеззараживания условно-годного мяса   | 7 | 11 | 2  |  |    | 2  |                |
|   | <b>Всего по разделу</b>  | 7 |    | 8  |  | 8  | 10 |                |
| <b>4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>                |  |   |    |    |  |    |    |                |
| 20.   | <b>Общее понятие о пищевых отравлениях.</b> Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений | 7 | 12 | 2  |  |    | 2  |                |
| 21.   | <b>Методы отбора проб</b> мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним                                  | 7 | 12 |    |  | 2  | 2  |                |
|   | <b>Всего по разделу</b>  |   |    | 2  |  | 2  | 4  |                |
| <b>5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b> |  |   |    |    |  |    |    |                |
| 22.   | <b>Изменения мяса</b> при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.                               | 7 | 13 | 2  |  |    | 2  |                |
| 23.   | <b>Консервирование мяса.</b> Современные методы консервирования мяса.  | 7 | 13 |    |  | 2  | 2  |                |
| 24.   | <b>ВСЭ колбас</b> и ветчинно-штучных изделий   | 7 | 14 | 2  |  |    | 2  |                |
| 25.   | <b>ВСЭ субпродуктов</b> , крови и эндокринного и кишечного сырья   | 7 | 14 |    |  | 2  | 2  |                |
| 26.   | <b>ВСЭ шкур.</b> Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур<br>Порядок ВСЭ шкур.         | 7 | 15 | 2  |  | 2  | 2  | КР             |
|   | <b>Всего по разделу</b>  |   |    | 6  |  | 6  | 10 |                |
|   | <b>Итого в 7 семестре:</b>   |   |    | 30 |  | 30 | 48 | <b>Экзамен</b> |
| <b>ВОСЬМОЙ СЕМЕСТР</b>  |  |   |    |    |  |    |    |                |
| <b>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b>      |  |   |    |    |  |    |    |                |
| 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  |                |
|   | <b>Всего по разделу</b>  |   |    | 4  |  | 4  | 16 |                |
| <b>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>  |  |   |    |    |  |    |    |                |
| 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.  | <b>Всего по разделу</b>   |   |    | <b>6</b>  |  | <b>6</b>  | <b>24</b>  |              |
| <b>8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках</b> |   |   |    |           |  |           |            |              |
| 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          |              |
|  | <b>Всего по разделу</b>   |   |    | <b>4</b>  |  | <b>4</b>  | <b>16</b>  |              |
| <b>9. Государственный ветеринарный надзор</b>  |   |   |    |           |  |           |            |              |
| 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           |
|  | <b>Всего по разделу</b>   |   |    | <b>6</b>  |  | <b>6</b>  | <b>12</b>  |              |
|  | <b>Итого в 8 семестре</b>   |   |    | <b>20</b> |  | <b>20</b> | <b>68</b>  | <b>зачет</b> |
|  | <b>Итого:</b>   |   |    | <b>50</b> |  | <b>50</b> | <b>116</b> |              |

### 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.<br>Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой   |  |                      | 2                    | 30                   | Выполнение контрольной работы<br><br>Зачет<br>Экзамен |
| 2     | Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса<br>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          |  |
|   | <b>ИТОГО</b>                                  | <b>10</b> |  | <b>18</b> | <b>188</b> |  |
|   |   |           |  |           | <b>252</b> |  |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 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](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](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.

<sup>5</sup>В 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](http://www.fsvps.ru) – Россельхознадзор
8. [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru) – Департамент ветеринарии – Минсельхоз России
9. [www.vet-center.ru](http://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                      |
|--|---|---|
| <b>Лицензионное программное обеспечение</b>              |   |   |
| 1  | Microsoft Windows 7                               | Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года |
| 2  | Microsoft Office 2010                             |   |
| 3  | Kaspersky Business Space Security Russian Edition |   |
| <b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b> |   |   |
| 1  | LibreOffice 6.3.3                                 |   |
| 2  | Adobe Acrobat Reader                              |   |
| 3  | Mozilla Firefox 83.x                              |   |
| 4  | Opera 72.x  |   |
| 5  | Google Chrome 86.x.                               |   |

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

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учеб- | Основное оборудование | Форма использования |
|-------|---|-----------------------|---------------------|
|       |   |                       |                     |

|    | ных занятий  |  |  |
|----|--|--|--|
| 1. | 664026 Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева 59. ауд.15 | <b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 43 шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> 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. | 664026 Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева 59. ауд.31 | <b>Специализированная мебель:</b> комплект аудиторной мебели (стол-скамейка) - 30 шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> 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.<br><b>Специализированная мебель:</b> комплект аудиторной мебели (стол-скамейка) - 30 шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> 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. | 664026 Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева 59. ауд.17 | <b>Специализированная мебель:</b> стол ученический - 11 шт.; стол преподавательский - 1 шт., стулья - 24 шт.;<br><b>Технические средства обучения:</b> доска меловая - 1 шт.,<br><b>Учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование:</b> учебное лабораторное  | для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  | 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.  |   |
| 4. | 664026 Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева 59. ауд.28 | <b>Специализированная мебель:</b> столы, стулья; <b>Технические средства обучения:</b> 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 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 ли-   | 15                | 14 неделя |



|   |  |  |
|---|--|--|
| нии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований |  |  |
|---|--|--|

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<br>Модуль 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов | 15                | 6 неделя  |
| 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 | Премияльные 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:  Демина Татьяна Васильевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТППСХП и ВСЭ  
Протокол № 6 от «27» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой  Козуб Юлия Анатольевна