

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.08.2022 06:58:19

Уникальный программный ключ:

f7c6227919e44c39d3e0110110110110

**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

Анатомия, физиология и микробиология

Утверждаю

Декан

факультета

Ильина О.П.

(Подпись)

25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

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

Основные задачи освоения дисциплины:

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

2. ВИДЫ ЗАДАЧ

- научно-исследовательская
- производственная
- организационно-управленческая

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++)» находится в вариативной части Б1.В учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 5, 6, 7, 8 семестрах.

4. 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>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатоμο-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Требования охраны труда в сельском хозяйстве Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатоμο-морфологических) изменений, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-сан</p>
--	--	--

<p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;</p> <p>формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</p> <p>признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений;</p> <p>внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;</p> <p>методы отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; методы определения свежести мяса и мясопродуктов;</p> <p>формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы,</p>
--	---

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

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

<p>ИПК-2.2. Уметь: ... Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Знать: методику проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка</p>
---	--

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

5. 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.

6. 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 15 з.е. - 540 часов

Очная форма обучения: Семестр - 5, 6, 7, 8 семестр, вид отчетности – Зачет, Зачет, Экзамен, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины	540/15	108/3	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	184	32	84	40	28
В том числе:					
Лекционные занятия	64	16	28	20	
Лабораторные занятия	120	16	56	20	28
Самостоятельная работа:	284	76	132	32	44
Самостоятельная работа	284	76	132	32	44
Зачет					
Зачет					
Экзамен	72			36	36
Экзамен	72			36	36

Заочная форма обучения: Курс - 3, 4 курс, вид отчетности – Зачет, Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
--------------------	-----------------------------	---------------

вид учебной работы	единиц	3	4
Общая трудоемкость дисциплины	540/15	324/9	216/6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	52	32	20
В том числе:			
Лекционные занятия	26	16	10
Лабораторные занятия	26	16	10
Самостоятельная работа:	452	256	196
Самостоятельная работа	452	256	196
Зачет	36	36	
Экзамен			

7. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

7.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	4	4	19
2	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	4	4	19
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах	4	4	19
4	Общее понятие о мясе.	4	4	19
5	Лабораторные методы определения свежести мяса.	6	12	26
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней.	6	12	26
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных	6	12	26
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления	6	10	27
9	Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза	4	10	27
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	6	4	8
11	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы	4	6	8
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	4	6	8

13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	6	4	8
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных		10	14
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		10	16
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.		8	14
ИТОГО		64	120	284
Итого по дисциплине		540		

7.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	2	2	28
2	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	2	2	28
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах	2	2	28
4	Общее понятие о мясе.	2	2	28
5	Лабораторные методы определения свежести мяса.	2	2	28
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней.	2	2	28
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных	2	2	28
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления	2	2	28
9	Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза			32
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	2	2	28
11	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы	2	2	28
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	2	2	28
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	2	28
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных	2	2	28

15	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			28
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.			28
ИТОГО		26	26	452
Итого по дисциплине		540		

8. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	именование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Введение. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Убойные животные и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Транспортировка убойных животных и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.
2	Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах	Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарный осмотр голов и внутренних органов животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов и внутренних органов. Ветеринарно-санитарный осмотр желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Основные поражения, выявляемые при осмотре желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш. Требования действующих стандартов к маркировке мяса. Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя животных.
4	Общее понятие о мясе.	Характеристика мяса убойных животных. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных. Послеубойные изменения в мясе. ферментация (созревание) мяса. Изменения в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса.
5	Лабораторные методы определения свежести мяса.	Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные методы определения свежести мяса. Трихинеллоскопия мяса. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов.

6	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, эндокринного и ферментного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных и кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого топленого жира.
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных	Ветеринарные правила заготовки шкур. Технологическая схема обработки шкур. Дезинфекция кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная оценка шкур. Лабораторные методы исследования шкур. Ветеринарное клеймение шкур. Маркировка и упаковка шкур.
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления	Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса.
9	Консервирование и хранение продуктов животного происхождения, и их экспертиза	Консервирование мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	Характеристика современного колбасного производства. Сырье, материалы и их подготовка для колбасного производства. Технология производства колбасных изделий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по изготовлению колбасных изделий Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.

11	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственных птиц. Лабораторные методы исследования яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	Первичная переработка кроликов и нутрий. Организация и методика предубойной и послеубойной осмотра тушек и продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Способы и правила добычи диких промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных	Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Лабораторные методы исследования рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Основы технологии и гигиены получения молока. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Требования к реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

16	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность. Корнеклубнеплоды. Овощи. Фрукты. Ягоды. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Оформление ветеринарных сопроводительных документов Утилизация конфискатов.
----	--	--

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

9.1.1. Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703>
2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы: учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск: Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-89764-614-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

9.1.2. Дополнительная литература

1. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях: метод. указ. для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 36 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 35-36.
2. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц: метод. указ. для студентов и аспирантов, обучающихся по спец. 111201 - "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 49 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 40.
3. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практикум: учеб. пособие для вузов по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и спец. 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура": допущено УМО / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 188 с.: ил.; 21 см. - Библиогр.: с. 180-181. - ISBN 978-5-903090-52-5
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие для вузов: допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 233 с.; 22 см. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Библиогр.: с. 226-228. - ISBN 978-5-16-005442-1
5. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. - 406 с.; 21 см.; 406 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 390-398. - ISBN 978-5-91541-011-3

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

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

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	LibreOffice 6.3.3	Свободно распространяемое ПО

2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

10. 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, 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>	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 16	<p>Специализированная мебель: стол - 15 шт., скамейка 14 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: мультимедийный проектор Acer - 1 шт., экран - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: влажные и сухие препараты органов по всем системам и аппаратам различных видов животных, плакаты, стенды.</p>	<p>учебная аудитория для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации по анатомии, латинскому языку и патологической физиологии, ветеринарной экологии</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>

5	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>
---	------------------------	--	--

11. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук
(ученая степень)

Доцент
(занимаемая должность)

Анатомия, физиология и
микробиология
(место работы)

Будаева А. Б.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры анатомии, физиологии и микробиологии
Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Рядинская Н.И./
(Подпись)