

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 06:05:11  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б.3.Б.9 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

**Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Форма обучения: очная/заочная**

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **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 молочной продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в в базовой части профессионального цикла Б.3.Б.9. учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц (540 часов). Дисциплина изучается на 3 и 4. курсах в 5, 6, 7, 8 семестрах. Форма итогового контроля экзамен / зачет.

## **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:

### **3.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Результаты освоения ОП</b>	<b>Индикаторы компетенции</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по</b>
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	<p><b>Знать:</b> методы анализа задачи, методы выделения базовых составляющих задачи, методы декомпозиции задачи.</p> <p><b>Уметь:</b> выделять базовые составляющие задачи и осуществлять декомпозицию задачи.</p> <p><b>Владеть:</b> методами анализа задачи, методами выделения составляющих задачи, методами декомпозиции задачи</p>
		ИД-2 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	<p><b>Знать:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы</p> <p><b>Уметь:</b> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта критического анализа; основные принципы критического анализа</p> <p><b>Владеть:</b> исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>

		<p>ИД-3<sub>ук-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p><b>Знать:</b> различные методы решения поставленных задач.  <b>Уметь:</b> рассматривать возможные варианты решения задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки  <b>Владеть:</b> навыками и различными методами решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, выбирая наиболее оптимальное решение поставленной задачи</p>
		<p>ИД-4<sub>ук-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> теоретическую и практическую часть, поставленной задачи  <b>Уметь:</b> грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности  <b>Владеть:</b> способностью грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки; Способностью отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>
		<p>ИД-5<sub>ук-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p><b>Знать:</b> последствия возможных решений задач.  <b>Уметь:</b> определять и оценивать последствия возможных решений задачи  <b>Владеть:</b> методами и навыками определения и способностью оценивать последствия возможных решений задачи</p>

<b>УК-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИД-1<sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p><b>Знать:</b> теоретическую часть проекта  <b>Уметь:</b> формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; определять ожидаемые результаты решения выделенных задач  <b>Владеть:</b> навыками формирования задач, исходя из поставленной цели; навыками и методами решения поставленной</p>
		<p>ИД-2<sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><b>Знать:</b> способы и методы решения конкретной задачи проекта;  <b>Уметь:</b> проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирать оптимальный способ ее решения  <b>Владеть:</b> способностью, умениями и навыками для решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
		<p>ИД-3<sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><b>Знать:</b> методы и способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества в установленные сроки;  <b>Уметь:</b> решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время;  <b>Владеть:</b> способностью решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>

		<p>ИД-4<sub>ук-2</sub> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p><b>Знать:</b> результаты решения конкретной задачи <b>Уметь:</b> публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта <b>Владеть:</b> навыками публичных выступлений и способностью кратко и емко представить результаты решения конкретной задачи проекта</p>
--	--	---	---



### **3.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Утвержденная ПООП отсутствует

#### **3.2.1. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Результаты освоения ОП</b>	<b>Индикаторы компетенции</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине</b>
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

<p style="text-align: center;"><b>ПК-1</b></p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-1.1. Знать: ...</b>  Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных  Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных  Признаки патоморфологических (анатомо-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 ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки  Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p>	<p><b>Знать:</b> порядок предубойного ветеринарного осмотра животных  Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных  Признаки патоморфологических (анатомо-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-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении  Требования охраны труда в сельском хозяйстве  Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии  Методы отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы  Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки  Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы  Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы  Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;  <b>Уметь:</b> провести предубойный ветеринарный осмотр животных; определить признаки патоморфологических (анатомо-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; отличить туши различных видов животных; осуществить отбор: проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочной продукции, яиц, рыбы, раков и икры.  <b>Владеть:</b> навыками предубойного осмотра разных видов животных.</p>
--	---	---	---

<p style="text-align: center;"><b>ПК-1</b></p>	<p style="text-align: center;">способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-1.2. Уметь: ...</b></p> <p>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 пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных</p>	<p><b>Знать:</b> порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; 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; 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; требования охраны труда в сельском хозяйстве; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.</p> <p><b>Уметь:</b> определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья; продуктов убоя или промысла животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса; ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические); осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> проведением предубойного ветеринарного осмотра животных; навыками клеймения мяса и продуктов убоя, навыками обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции признанной по</p>
--	---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>Пк-1</b></p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-1.3. Владеть:</b>  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><b>Знать:</b> 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 некачественными и (или) опасными.  <b>Уметь:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр животных; проводить ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, обезвреживать, утилизировать и уничтожать продукты питания признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;  <b>Владеть:</b> 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 style="text-align: center;"><b>ПК-2</b></p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья безопасности продуктов животного происхождения растительного происхождения непермышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-2.1. Знать: ...</b>  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><b>Знать:</b> 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.  <b>Уметь:</b> провести ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; провести необходимые лабораторные исследования: органолептические, физико-химические и микроскопические; заполнять журналы учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы.  <b>Владеть:</b> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; навыками проведения лабораторных исследований: органолептические, физико-химические и микроскопические; навыками заполнения журналов учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы.</p>
--	---	---	--

ПК-2	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья безопасности продуктов животного происхождения продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-2.2. Уметь: ...</b></p> <p>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</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>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</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>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><b>Знать:</b> 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</p> <p><b>Уметь:</b> 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 проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками 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.</p>
------	--	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ПК-2</b></p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-2.3. Владеть:</b>  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><b>Знать:</b> лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения  <b>Уметь:</b> осуществить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения  <b>Владеть:</b> навыками проведения 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; 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.</p>
--	--	---	---

## **Краткое содержание тем:**

1. 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.
3. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах. Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных.
5. 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.
6. 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. 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.
7. 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.
8. 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.
  9. 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
  10. Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса.
  11. Консервирование и хранение продуктов животного происхождения и их экспертиза. Консервирование мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
  12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
  13. 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.
  14. 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.
  15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Первичная переработка кроликов и нутрий. Организация и методика предубойного и послеубойного 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.
16. 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.
  17. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
  18. 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.
  19. 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.
  20. Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
  21. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда.
  22. 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.
  23. Оформление ветеринарных сопроводительных документов
  24. Утилизация конфискатов.

Разработчик: доцент, к.вет.н., доцент Будаева Аюна Батовна   
ФОС обсужден на заседании кафедры Анатомии, физиологии и  
микробиологии

Протокол № от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой:



Рядинская Нина Ильинична

«31» мая 2019 г.