Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины

_____ О.А. Соболева

"15" апреля 2021 г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 144
самостоятельная работа 88
часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 9
зачеты 8
курсовые работы 9

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		9 (5.1)		Итого	
Недель	18		18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	36	36	54	54
Лабораторные	36	36	54	54	90	90
В том числе инт.	6	6	8	8	14	14
Итого ауд.	54	54	90	90	144	144
Контактная работа	54	54	90	90	144	144
Сам. работа	54	54	34	34	88	88
Часы на контроль			36	36	36	36
Курсовая работа			20	20	20	20
Итого	108	108	180	180	288	288

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна;кандидат биологичеких наук, доцент, Шулепова Нина Николаевна

Рецензент(ы):

кандидат ветеринарных наук, доцент, Изместьева Елена Витальевна

Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:
36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель - освоение обучающимися теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения, умеющими дать обоснованное заключение об их качестве, способных осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, способных анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Ветеринарная микробиология и микология
2.1.2	Ветеринарная радиобиология
2.1.3	Гигиена животных
2.1.4	Вирусология
2.1.5	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
2.1.6	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки
2.1.7	Правоведение
2.1.8	Врачебно-производственная практика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Врачебно-производственная практика
2.2.2	Государственный ветеринарный надзор
2.2.3	Биология и патология мелких домашних животных
2.2.4	Биология и патология сельскохозяйственных животных
2.2.5	Научно-исследовательская работа
2.2.6	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности
ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ПК-6	Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения

ПК-6.1	Знает методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы
ПК-6.2	Умеет использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой
ПК-6.3	Владеет способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней
ОПК-6.1	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
ОПК-6.2	Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
ОПК-6.3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ПК-7	Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности
ПК-7.1	Знает современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения
ПК-7.2	Умеет применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа
ПК-7.3	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в области ветеринарно-санитарной экспертизы; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество; методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертиы; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов, проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области, рассчитывать качественные и ко-личественные результаты, сроки выполнения проектной работы; проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в продуктах животного происхождения и кормах; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов в оболасти ветеринарно-санитарной экспертизы; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта; навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения; способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов						
1.1	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.6Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Понятие о мясе. Морфологический и химически состав мяса. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Фермантация (созревание) мяса. Изменение мяса при хранении. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	

1.4	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Организация и методика ветеринарно -санитарного осмотра продуктов убоя животных. Лимфатическая система. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. /Лек/	8	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Лек/	8	4	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Лек/	9	4	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Правила техники безопасности при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. /Лаб/	8	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе. /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, саркоцистозе. /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Определение видовой принадлежности мяса /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных. /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.21	Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.22	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров /Лаб/	8	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.25	Ветеринарно-санитарная эксперизa мясных баночных консервов /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.26	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, присущих только животным /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте. /Ср/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.2Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового и технического сырья. /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.32	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам. /Ср/	8	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при местных и общих патологических изменениях /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение. /Ср/	8	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.2 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов						
2.1	Понятие о молоке. Химический состав молока. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Физико-химические свойства молока.Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Источники микробного обсеменения молока.Пороки молока.Ветеринарно-санираная экспертиза молока больных животных. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Требования, предьявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Требования к молоку сырью. Периодичность контроля показателей качества и безопасности молока сырого при премке на переработку /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
2.9	Правила отбора проб. Органолептические исследования молока сырого. /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.10	Определение плотности молока /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.11	Определение массовой доли жира молока /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.12	Определение массовой доли белка и лактозы в молоке. /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.13	Определение массовой доли СВ и СОМО. Определение фальсификации молока сырого /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.14	Санитарно-гигиенические показатели молока. Определение группы чистоты молока сырого /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.15	Определение титруемой кислотности молока сырого. /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.16	Определение бактериальной обсемененности молока сырого /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э5	2	
2.17	Определение наличия ингибирующих веществ в молоке сыром /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.18	Определение примесей в молоке. /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.20	Определение качества пастеризации молока. Контроль термоустойчивости молока. /Лаб/	9	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.21	Пищевое значение молока и молокообразование /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.22	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.23	Личная гигиена работнаков ферм /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.24	Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.25	Особенности технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов /Ср/	9	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда						
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.2	Классификация, характеристика и химический сосав меда и продуктов пчеловодства /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц						
4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.2	Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов /Ср/	9	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной пищевой продукции						
5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей растительной продукции /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной растительной продукции /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
5.3	Порядок проведения экспертизы и отбор проб. Санитратный контроль растительных пищевых продуктов. /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.1Л3.4 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных						
6.1	Ветеринарно-санитарная эспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях /Лек/	9	2	ПК-5.1 ПК-6.1 УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.5 Л3.4 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.2	Определение свежести мороженой и соленой рыбы. /Лаб/	9	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.5 Л3.4 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.3	Защита курсовой работы /Лаб/	9	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л3.5 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.4	Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынках /Ср/	9	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.2 Л1.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.5	Подготовка к зачету /Ср/	8	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.1Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

6.6	Выполнение курсовой работы /КУРА/	9	20	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.5 Л3.4 Л3.6 Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.7	Подготовка к экзамену /Экзамен/	9	36	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.2 Л1.1Л2.5 Л2.4 Л2.6 Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.5 Л3.4 Л3.6 Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013
Л1.2	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Пронин, В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236	Лань, 2018
Л2.2	Резниченко, Л.В., Водяницкая, С.Н., Носков, С.Б., Денисова, Н.А.	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/87588	"Лань", 2016
Л2.3	Маловастый К.С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5844	"Лань", 2013
Л2.4	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария"	СПб.: Лань, 2010
Л2.5	сост. И. Г. Серегин и др.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для студентов вузов	СПб.: ГИОРД, 2005
Л2.6	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при листериозе [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2019
Л3.2	Макарова, И. Ю., Шулепова, Н. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе животных: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020
Л3.3	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020
Л3.4	Медведев, С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015
Л3.5	Дячук, Т. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринария"	М.: КолосС, 2008
Л3.6	Мишанин, Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыб. продуктов"	СПб.: Лань, 2012

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э4	Электронный каталог библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb - Загл. с экрана
Э5	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс
6.3.1.9	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Информационная справочная система: Консультант Плюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- выполнение курсовой работы;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы, направленной на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплине. Целью выполнения курсовой работы является формирование навыков самостоятельного творческого решения профессиональных задач. Задачами выполнения курсовой работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных обучающимся знаний, умений и навыков по дисциплине. Обучающийся выполняет курсовую работу по утвержденной теме под руководством преподавателя.

4. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы может проводиться решение кейс-задачи и сдача коллоквиума, которые являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

5. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету и экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету и экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к зачету и экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед экзаменом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
_____ О.А. Соболева
"15" апреля 2021 г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 42
самостоятельная работа 217
часов на контроль 9

Виды контроля на курсах:
экзамены 6
курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		6		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	2	2	14	14	16	16
Лабораторные	6	6	20	20	26	26
В том числе инт.	2	2	4	4	6	6
Итого ауд.	8	8	34	34	42	42
Контактная работа	8	8	34	34	42	42
Сам. работа	136	136	81	81	217	217
Часы на контроль			9	9	9	9
Курсовая работа			20	20	20	20
Итого	144	144	144	144	288	288

Киров 2021

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна;кандидат биологичеких наук, доцент, Шулепова Нина Николаевна

Рецензент(ы):

кандидат ветеринарных наук, доцент, Изместьева Елена Витальевна

Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:
36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель - освоение обучающимися теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения, умеющими дать обоснованное заключение об их качестве, способных осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, способных анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Ветеринарная микробиология и микология
2.1.2	Ветеринарная радиобиология
2.1.3	Гигиена животных
2.1.4	Вирусология
2.1.5	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
2.1.6	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки
2.1.7	Правоведение
2.1.8	Врачебно-производственная практика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Врачебно-производственная практика
2.2.2	Государственный ветеринарный надзор
2.2.3	Биология и патология мелких домашних животных
2.2.4	Биология и патология сельскохозяйственных животных
2.2.5	Научно-исследовательская работа
2.2.6	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности
ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ПК-6	Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения
ПК-6.1	Знает методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы
ПК-6.2	Умеет использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой
ПК-6.3	Владеет способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней
ОПК-6.1	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
ОПК-6.2	Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
ОПК-6.3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ПК-7	Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности
ПК-7.1	Знает современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения
ПК-7.2	Умеет применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа
ПК-7.3	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в области ветеринарно-санитарной экспертизы; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество; методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертиы; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов, проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области, рассчитывать качественные и ко-личественные результаты, сроки выполнения проектной работы; проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в продуктах животного происхождения и кормах; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов в оболасти ветеринарно-санитарной экспертизы; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта; навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения; способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов						

1.1	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. Организация и методика ветеринарно -санитарного осмотра продуктов убоя животных. /Лек/	5	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе. /Лаб/	5	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, саркоцистозе. /Лаб/	5	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных. /Лаб/	5	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Определение видовой принадлежности мяса /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных /Лаб/	6	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов /Лаб/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.11	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. /Ср/	5	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Понятие о мясе. Морфологический и химически состав мяса. /Ср/	5	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Фермантация (созревание) мяса. Изменение мяса при хранении. /Ср/	5	6	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Лимфатическая система. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. /Ср/	5	6	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. /Ср/	5	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Ср/	5	8	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Ср/	5	8	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях. /Ср/	5	6	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Ср/	5	6	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Ср/	5	6	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Правила техники безопасности при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. /Ср/	5	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины /Ср/	5	4	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров /Ср/	5	4	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная эксперизa мясных баночных консервов /Ср/	5	4	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас /Ср/	5	4	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий /Ср/	5	6	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, присущих только животным /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте. /Ср/	5	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового и технического сырья. /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам. /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при местных и общих патологических изменениях /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение. /Ср/	5	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов						
2.1	Понятие о молоке. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Источники микробного обсеменения молока.Пороки молока.Ветеринарно-саниранаяя экспертиза молока больных животных. /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
2.3	Требования к молоку сырью. Периодичность контроля показателей качества и безопасности молока сырого при премке на переработку. Правила отбора проб. /Лаб/	6	2	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
2.4	Органолептические исследования молока сырого. Методы исследования физико-химических показателей. /Лаб/	6	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Опереление санитарно-гигиенических показателей молока. /Лаб/	6	4	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Понятие о молоке. Химический состав молока. /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Физико-химические свойства молока.Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Пищевое значение молока и молокообразование /Ср/	6	4	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах /Ср/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.10	Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. /Ср/	6	4	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Требования, предьявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.12	Определение массовой доли белка и лактозы в молоке. /Ср/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.13	Определение примесей в молоке. /Ср/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.14	Определение качества пастеризации молока. Контроль термоустойчивости молока. /Ср/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.15	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме /Ср/	6	4	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.16	Личная гигиена работнаков ферм /Ср/	6	4	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.17	Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.18	Особенности технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов /Ср/	6	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда						

3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Ср/	6	6	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.2	Классификация, характеристика и химический сосав меда и продуктов пчеловодства /Ср/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц						
4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Ср/	6	6	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.2	Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов /Ср/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной пищевой продукции						
5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей растительной продукции. /Лек/	6	1	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной растительной продукции /Лек/	6	1	ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
5.3	Порядок проведения экспертизы и отбор проб. Санитратный контроль растительных пищевых продуктов. /Ср/	6	5	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных						
6.1	Ветеринарно-санитарная эспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях /Лек/	6	2	УК-2.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ОПК-6.1 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

6.2	Определение свежести мороженой и соленой рыбы. /Лаб/	6	2	ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК -7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.3	Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынках /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.4	Выполнение курсовой работы /КУРА/	6	20	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.5	Подготовка к экзамену /Экзамен/	6	9	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК -7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	сост. И. Г. Серегин и др.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для студентов вузов	СПб.: ГИОРД, 2005
Л2.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария"	СПб.: Лань, 2010
Л2.3	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.4	Маловастый К.С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5844	"Лань", 2013
Л2.5	Резниченко, Л.В., Водяницкая, С.Н., Носков, С.Б., Денисова, Н.А.	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/87588	"Лань", 2016
Л2.6	Пронин, В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236	Лань, 2018
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Дячук, Т. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринария"	М.: КолосС, 2008
Л3.2	Медведев, С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015
Л3.3	Мишанин, Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыб. продуктов"	СПб.: Лань, 2012
Л3.4	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при листериозе [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2019
Л3.5	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020
Л3.6	Макарова, И. Ю., Шулепова, Н. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе животных: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана		
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана		
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана		
Э4	Электронный каталог библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb - Загл. с экрана		
Э5	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"		
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b		
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65		
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24		
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09		
6.3.1.8	Консультант Плюс		
6.3.1.9	Гарант Аэро		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Информационная справочная система: Консультант Плюс		
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/		

6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- выполнение курсовой работы;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы, направленной на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплине. Целью выполнения курсовой работы является формирование навыков самостоятельного творческого решения профессиональных задач. Задачами выполнения курсовой работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных обучающимся знаний, умений и навыков по дисциплине. Обучающийся выполняет курсовую работу по утвержденной теме под руководством преподавателя.

4. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы может проводиться решение кейс-задачи и сдача коллоквиума, которые являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

5. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на

консультации, которая проводится перед экзаменом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины

_____ О.А. Соболева

"15" апреля 2021 г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288
в том числе:
аудиторные занятия 108
самостоятельная работа 124
часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 11
зачеты 10
курсовые работы 11

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**10 (5.2)**		**11 (6.1)**		Итого	
Недель	18		18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18	36	36
Лабораторные	36	36	36	36	72	72
В том числе инт.	4	4	6	6	10	10
Итого ауд.	54	54	54	54	108	108
Контактная работа	54	54	54	54	108	108
Сам. работа	90	90	34	34	124	124
Часы на контроль			36	36	36	36
Курсовая работа			20	20	20	20
Итого	144	144	144	144	288	288

Киров 2021

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, доцент, Соболева Ольга Анатольевна;кандидат биологичеких наук, доцент, Шулепова Нина Николаевна

Рецензент(ы):

кандидат ветеринарных наук, доцент, Изместьева Елена Витальевна

Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании Учебного плана:

36.05.01 Ветеринария

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

факультета ветеринарной медицины Протокол № 121 от "15"апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 14 от "15"апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____д.в.н., профессор Панфилов Алексей Борисович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

морфологии, микробиологии, фармакологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель - освоение обучающимися теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения, умеющими дать обоснованное заключение об их качестве, способных осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, способных анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении следующих дисциплин: Ветеринарная микробиология и микология
2.1.2	Ветеринарная радиобиология
2.1.3	Гигиена животных
2.1.4	Вирусология
2.1.5	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
2.1.6	Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки
2.1.7	Правоведение
2.1.8	Врачебно-производственная практика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Врачебно-производственная практика
2.2.2	Государственный ветеринарный надзор
2.2.3	Биология и патология мелких домашних животных
2.2.4	Биология и патология сельскохозяйственных животных
2.2.5	Научно-исследовательская работа
2.2.6	Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней
ОПК-6.1	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
ОПК-6.2	Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
ОПК-6.3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности

ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ПК-6	Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения
ПК-6.1	Знает методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы
ПК-6.2	Умеет использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой
ПК-6.3	Владеет способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных
ПК-7	Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности
ПК-7.1	Знает современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения
ПК-7.2	Умеет применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа
ПК-7.3	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в области ветеринарно-санитарной экспертизы; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество; методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертиы; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов, проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области, рассчитывать качественные и ко-личественные результаты, сроки выполнения проектной работы; проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в продуктах животного происхождения и кормах; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов в оболасти ветеринарно-санитарной экспертизы; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта; навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения; способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов						

1.1	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. /Лек/	10	1	ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Понятие о мясе. Морфологический и химически состав мяса. /Лек/	10	1	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Фермантация (созревание) мяса. Изменение мяса при хранении. /Лек/	10	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. /Лек/	10	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Организация и методика ветеринарно -санитарного осмотра продуктов убоя животных. Лимфатическая система. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. /Лек/	10	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.6	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. /Лек/	10	1	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. /Лек/	10	1	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Лек/	10	4	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Лек/	10	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/	10	1	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. /Лек/	10	1	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе. /Лаб/	10	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, саркоцистозе. /Лаб/	10	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.14	Определение видовой принадлежности мяса /Лаб/	10	4	УК-2.2 УК-2.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных животных. /Лаб/	10	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.16	Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных /Лаб/	10	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.17	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов /Лаб/	10	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины /Лаб/	10	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров /Лаб/	10	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас /Лаб/	10	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.21	Правила техники безопасности при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. /Ср/	10	2	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. /Ср/	10	8	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Л3.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях. /Ср/	10	6	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, присущих только животным /Ср/	10	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. /Ср/	10	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.26	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. /Ср/	10	6	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.27	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Ср/	10	6	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.28	Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте. /Ср/	10	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.5Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.29	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий /Ср/	10	6	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.30	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам. /Ср/	10	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового и технического сырья. /Ср/	10	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при местных и общих патологических изменениях /Ср/	10	8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.33	Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение. /Ср/	10	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.34	Ветеринарно-санитарная эксериза мясных баночных консервов /Ср/	10	4	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов						
2.1	Понятие о молоке. Химический состав молока. /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Физико-химические свойства молока.Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока /Лек/	11	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Источники микробного обсеменения молока.Пороки молока.Ветеринарно-санираная экспертиза молока больных животных. /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. /Лек/	11	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Требования, предьявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов /Ср/	11	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.8	Требования к молоку сырью. Периодичность контроля показателей качества и безопасности молока сырого при премке на переработку /Лаб/	11	2	УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
2.9	Правила отбора проб. Органолептические исследования молока сырого. /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.10	Определение плотности молока /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Определение массовой доли жира молока /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.12	Определение массовой доли белка и лактозы в молоке. /Лаб/	11	1	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.13	Определение массовой доли СВ и СОМО. Определение фальсификации молока сырого /Лаб/	11	1	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.14	Санитарно-гигиенические показатели молока. Определение группы чистоты молока сырого. Определение титруемой кислотности молока сырого. /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.15	Определение бактериальной обсемененности молока сырого /Лаб/	11	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	
2.16	Определение наличия ингибирующих веществ в молоке сыром. Определение примесей в молоке. /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.18	Определение качества пастеризации молока. Контроль термоустойчивости молока. /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	

2.19	Пищевое значение молока и молокообразование /Ср/	11	4	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.20	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме /Ср/	11	4	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.21	Личная гигиена работнаков ферм /Ср/	11	4	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.22	Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока /Ср/	11	4	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.23	Особенности технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов /Ср/	11	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда						
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Лаб/	11	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.2	Классификация, характеристика и химический сосав меда и продуктов пчеловодства /Ср/	11	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц						
4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Лаб/	11	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
4.2	Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов /Ср/	11	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной пищевой продукции						

5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей растительной продукции /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	
5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной растительной продукции /Лек/	11	2	ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК -7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
5.3	Порядок проведения экспертизы и отбор проб. Санитратный контроль растительных пищевых продуктов. /Лаб/	11	4	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.2 Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных						
6.1	Ветеринарно-санитарная эспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях /Лек/	11	2	УК-2.1 ОПК-6.1 ПК-5.1 ПК -6.1 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.2	Определение свежести мороженой и соленой рыбы. /Лаб/	11	2	ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.3	Защита курсовой работы /Лаб/	11	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.4	Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынках /Ср/	11	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.5	Подготовка к зачету /Ср/	10	8	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

6.6	Выполнение курсовой работы /КУРА/	11	20	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
6.7	Подготовка к экзамену /Экзамен/	11	36	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК -5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	сост. И. Г. Серегин и др.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для студентов вузов	СПб.: ГИОРД, 2005
Л2.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария"	СПб.: Лань, 2010
Л2.3	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/395#book_name	Издательство "Лань", 2010
Л2.4	Маловастый К.С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5844	"Лань", 2013
Л2.5	Резниченко, Л.В., Водяницкая, С.Н., Носков, С.Б., Денисова, Н.А.	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/87588	"Лань", 2016
Л2.6	Пронин, В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236	Лань, 2018

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Дячук, Т. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринария"	М.: КолосС, 2008
Л3.2	Медведев, С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария	Киров: ВятГСХА, 2015
Л3.3	Мишанин, Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыб. продуктов"	СПб.: Лань, 2012
Л3.4	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при листериозе [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2019
Л3.5	Шулепова, Н. Н., Разницына, В. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020
Л3.6	Макарова, И. Ю., Шулепова, Н. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе животных: учебно-метод. пособие	Киров: Вят. ГСХА, 2020

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э4	Электронный каталог библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb - Загл. с экрана
Э5	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс
6.3.1.9	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Информационная справочная система: Консультант Плюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Официальный сайт Управления ветеринарии Кировской области, Режим доступа: http://www.vetuprkirov.ru/
6.3.2.7	Профессиональная база данных: Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Кировской области и Удмуртской республике, Режим доступа: http://www.rshn43.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- выполнение курсовой работы;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты исследований, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы, направленной на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплине. Целью выполнения курсовой работы является формирование навыков самостоятельного творческого решения профессиональных задач. Задачами выполнения курсовой работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных обучающимся знаний, умений и навыков по дисциплине. Обучающийся выполняет курсовую работу по утвержденной теме под руководством преподавателя.

4. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы может проводиться решение кейс-задачи и сдача коллоквиума, которые являются средством текущего контроля оценки знаний. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

5. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету и экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету и экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к зачету и экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед экзаменом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность подготовки 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) «Ветеринария»
Квалификация ветеринарный врач

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения – знаний, умений, навыков (индикаторов), характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета, курсовой работы и экзамена.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного «22» сентября 2017 года N 974;

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности 36.05.01. Ветеринария направленности (профилю) программы специалитета «Ветеринария»;

- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции:

- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Общепрофессиональные компетенции:

- способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).

Профессиональные компетенции:

- способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5);
- способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения (ПК-6);
- способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности (ПК-7).

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный	**Основной**	**Заключительный**
УК-2	• Информатика с основами математической биостатистики • Гигиена животных • Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства	• Ветеринарно-санитарная экспертиза	• Подготовка к государственной итоговой аттестации
ОПК-6	• Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза • Паразитология и инвазионные болезни • Ветеринарно-санитарная экспертиза	• Токсикология • Эпизоотология и инфекционные болезни • Врачебно-производственная практика	• Подготовка к государственной итоговой аттестации

ПК-5	• Механизация в животноводстве • Основы технологии и ветеринарный контроль в сфере переработки продукции животноводства	• Ветеринарно-санитарная экспертиза • Врачебно-производственная практика	• Подготовка к государственной итоговой аттестации
ПК-6	• Оперативная хирургия с топографической анатомией • Акушерство и гинекология	• Внутренние незаразные болезни • Общая и частная хирургия • Эпизоотология и инфекционные болезни • Ветеринарно-санитарная экспертиза • Государственный ветеринарный надзор • Секционный курс • Научно-исследовательская работа	• Подготовка к государственной итоговой аттестации
ПК-7	• История ветеринарной медицины • Ветеринарная биотехнология • Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза • Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	• Паразитология и инвазионные болезни • Акушерство и гинекология • Внутренние незаразные болезни • Общая и частная хирургия • Эпизоотология и инфекционные болезни • Ветеринарно-санитарная экспертиза • Ветеринарная фармация • Фармакотерапия • Научно-исследовательская работа	• Подготовка к государственной итоговой аттестации

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	**Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции**		**Наименование контролируемых разделов и тем**	**Наименование оценочного средства промежуточной аттестации**
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Разделы 1, 2, 3, 4, 5, 6 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы к зачету, курсовая работа, вопросы и тесты к экзамену по дисциплине
	УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы		
	УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей		

		профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профиль-ной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта		
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	Разделы 1, 2, 3, 4, 5, 6 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы к зачету, курсовая работа, вопросы и тесты к экзамену по дисциплине
	ОПК-6.2	Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах		
	ОПК-6.3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.		
ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию	ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения,	Разделы 1, 2, 3, 4, 5, 6 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы к зачету, курсовая работа, вопросы и тесты к экзамену по дисциплине

животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности		продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.		
	ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного		

		контроля продуктов растительного происхождения.		
ПК-6. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения	ПК-6.1	Знает методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования и экологи-ческой безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы	Разделы 1, 2, 3, 4, 5, 6 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы к зачету, курсовая работа, вопросы и тесты к экзамену по дисциплине
	ПК-6.2	Умеет использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой		
	ПК-6.3	Владеет способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных		
ПК-7. Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности	ПК-7.1	Знает современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения.	Разделы 1, 2, 3, 4, 5, 6 содержания рабочей программы дисциплины	Вопросы к зачету, курсовая работа, вопросы и тесты к экзамену по дисциплине
	ПК-7.2	Умеет применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа		
	ПК-7.3	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью.		

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» при проведении промежуточной аттестации в форме зачета применяется двухуровневая шкала оценивания.

Шкала оценивания зачета (Ш 1):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические знания при решении практических заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная задолженность отсутствует

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» при выполнении и защите курсовой работы применяется четырехуровневая шкала оценивания:

Шкала оценивания курсовой работы (Ш-2):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия	Содержание работы не соответствует теме	Содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не полностью раскрыта	Содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме	Содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме
2	Соответствие содержания требованиям методических указаний	Полностью не соответствует	Соответствует не в полной мере	Несоответствия носят незначительный характер	Полностью соответствует
3	Требования к оформлению работы	Требования не выполнены; имеются грубые стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены со значительными замечаниями, имеются стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены с незначительными замечаниями, имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены полностью, отсутствуют стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки
4	Качество выполнения работы	Не раскрыты основные понятия по теме работы; имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, либо носят необоснованный характер	Раскрыты основные понятия по теме работы; имеются незначительные логические нарушения в изложении материала; выводы не в полной мере соответствуют фактическому материалу	Выявлены существующие подходы к решению исследуемой проблемы; материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу	Систематизированы существующие подходы к решению исследуемой проблемы; материал изложен логично и доказательно; выводы самостоятельные, полные, соответствуют фактическому материалу
5	Качество защиты	Обучающийся не владеет материалом, показывает	Обучающийся не в полной мере владеет материалом, показывает	Обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения	Обучающийся свободно владеет материалом, показывает отличные

		неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы	и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы	знания, умения и навыки по применению показателей, методик; правильно отвечает на вопросы по теме работы

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена применяется четырехбалльная шкала оценивания.

Шкала оценивания экзамена в устной форме: (Ш 3):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его детали	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практическое задание	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практического задания	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

Шкала оценивания экзамена в тестовой форме (Ш 4):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Правильность решения тестового задания	Обучающийся допустил ошибки и выполнил задания менее 60 %	Обучающийся допустил ошибки и выполнил задания менее 80%, но не менее 60 %.	Обучающийся допустил ошибку и выполнил задания менее 100%, но не менее 80 %.	Обучающийся выполнил все задания на 100 %, не допустив ошибок.

2	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Теоретические вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для промежуточной аттестации в форме зачёта

1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в подготовке ветеринарных врачей и деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса разных видов животных.
3. Химический состав мяса разных видов животных.
4. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
5. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
6. Заболевания и другие состояния, при которых убой животных запрещен.
7. Значение и цели послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов.
8. Лимфатическая система и значение ее исследования для ветеринарно-санитарной экспертизы.
9. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота и их ветеринарно-санитарный осмотр.
10. Топография лимфатических узлов свиней и их ветеринарно-санитарный осмотр.
11. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
12. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней.
13. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота и лошадей.
14. Ветеринарно-санитарное клеймение мяса и мясопродуктов.
15. Изменения мяса при хранении.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при трихинеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при цистицеркозах.
23. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
24. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
25. Методы распознавания мяса, полученного от здоровых и больных животных.
26. Виды порчи пищевых топленых животных жиров.
27. Физико-химические методы определения качества пищевых топленых животных жиров.
28. Отбор проб и методы органолептического исследования свежести мяса.
29. Характеристика свежего мяса.
30. Характеристика мяса сомнительной свежести.
31. Характеристика несвежего мяса.

Типовые задания для зачета

Задание 1

1. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям и методы установления его фальсификации.
2. Заболевания и другие состояния, при которых убой животных запрещен.
3. Виды порчи пищевых топленых животных жиров.

Задание 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при трихинеллезе.
2. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота и их ветеринарно-санитарный осмотр.
3. Характеристика несвежего мяса.

Примерная тематика курсовых работ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Тема 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации продуктов животноводства (на рынках, в хозяйствах, на перерабатывающих предприятиях)

- Ветеринарный надзор при продаже животных.
- Организация ветеринарно-санитарной контроля при хранении и реализации продуктов животноводства на рынке города (название города).
- Организация ветеринарно-санитарной контроля при хранении и реализации сельскохозяйственной продукции на рынке города (название города).
- Организация ветеринарно-санитарного контроля при хранении и реализации продуктов животноводства на оптовых рынках (название города).
- Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации продуктов животноводства на станции по борьбе с болезнями животных (СББЖ) (название ветстанции).
- Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в ветеринарной лаборатории (указать название).
- Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в хозяйстве (название хозяйства).
- Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации продуктов животноводства на мясокомбинате (название предприятия по переработке мяса и мясо-продуктов).
- Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации молока на молокоперерабатывающем предприятии (название завода).

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства (растениеводства)

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и птиц при радиационных поражениях.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции при радиационных поражениях.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.
- Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы на мясо - и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (живой, мороженой, охлажденной).
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней
- Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (указать конкретно каких)
- Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии (указать этиологию).
- Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

Тема 3. Морфологические и биохимические особенности мяса различных сельскохозяйственных и диких промысловых животных, птиц, рыб

- Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
- Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
- Морфологический и химический состав мяса птиц.
- Изменения в мясе после убоя в процессе хранения.
- Особенности морфологии и химии мяса рыб.
- Определение видовой принадлежности мяса.
- Физико-химические показатели мяса при инвазионной болезни (болезнях)
- Биохимические показатели мяса при (указать состояние или болезнь)
- Физико-химические показатели молока при (указать состояние или болезнь)

- Биохимические показатели молока при (указать состояние или болезнь)

Тема 4. Технология переработки продуктов животноводства

- Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
- Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственной птицы.
- Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья.
- Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
- Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых субпродуктов.
- Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья
- Основы технологии и первичная обработка технических животных продуктов.
- Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
- Основы технологии ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
- Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока питьевого.
- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (указать конкретно каких).

Теоретические вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для промежуточной аттестации в форме экзамена

1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Роль ветсанэкспертизы в подготовке ветеринарных врачей и деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса разных видов животных.
3. Химический состав мяса разных видов животных.
4. Сущность процесса созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
5. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
6. Заболевания и другие состояния, при которых убой животных запрещен.
7. Значение и цели послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов.
8. Лимфатическая система и значение ее исследования для ветеринарно-санитарной экспертизы.
9. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота и их ветеринарно-санитарный осмотр.
10. Топография лимфатических узлов свиней и их ветеринарно-санитарный осмотр.
11. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
12. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней.
13. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота и лошадей.
14. Ветеринарно-санитарное клеймение мяса и мясопродуктов.
15. Изменения мяса при хранении.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при сибирской язве.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при ящуре.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при оспе и лептоспирозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туляремии и Ку-лихорадке.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при листериозе и болезни Ауески
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при актиномикозе и некробактериозе.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке и брадзоте.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, эпизоотическом лимфангите и мыте лошадей.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при чуме свиней.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пастереллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе и альвеококкозе.

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при фасциолезе, дикроцелиозе, метастронгилезе и диктиокаулезе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при механических и термических повреждениях.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при исхудании, истощении, новообразованиях и стрессах.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях органов брюшной и грудной полостей.
40. Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии и ботулизм.
41. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
42. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
43. Профилактика пищевых токсикоинфекции и токсикозов по линии ветеринарной службы.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое животных.
46. Способы и режимы обеззараживания условно годного мяса.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нежелательных изменениях, возникающих при хранении.
48. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
49. Методы распознавания мяса, полученного от здоровых и больных живот¬ных.
50. Методы органолептического исследования мяса на свежесть в соответствии с требованиями ГОСТ.
51. Физико-химические методы определения свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТ.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных кон¬сервов.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
59. Химический состав коровьего молока.
60. Физические и биохимические свойства коровьего молока.
61. Состав и свойства молока различных видов с/х животных (кроме коровьего).
62. Факторы, влияющие на количество, состав и свойства молока сырого.
63. Микрофлора молока, ее источники и фазы развития. Бактерицидная фаза молока.
64. Пороки молока и их предупреждение.
65. Санитарно-гигиенические правила получения молока и обработка доильного оборудования. Первичная обработка молока в хозяйстве.
66. Требования ГОСТ 52054 -2003 «Молоко коровье сырое. ТУ».
67. Тепловая обработка молока. Контроль пастеризации молока.
68. Профилактика маститов. Методы обнаружения маститного молока. Санитарная оценка.
69. Ассортимент, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза питьевого молока и сливок в соответствии с требованиями ГОСТ.
70. Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ.
71. Методы определения химического состава молока сырого в соответствие с требованиями ГОСТ.
72. Методы определения фальсификации молока сырого.
73. Методы определения санитарно-гигиенических показателей молока сырого в соответствие с требованиями ГОСТ.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц пищевых.
75. Методы определения свежести мороженой рыбы.
76. Методы определения свежести соленой рыбы.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда натурального.
80. Методы определения фальсификации меда.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей растительной продукции.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной растительной продукции.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной растительной продукции.

Типовой экзаменационный билет
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Билет 1.

Вопрос 1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Роль ветсанэкспертизы в подготовке ветеринарных врачей и деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.

Вопрос 2. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней.

Вопрос 3. Методы определения свежести мороженой рыбы.

Типовые тестовые вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для промежуточной аттестации в форме экзамена

- **способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).**

1 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:
- цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
- изолятор
- санитарная бойня
- цех предубойного содержания скота

2 . Карантинное отделение предназначено для :
- содержания больных животных
-содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств
- содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
- убоя животных
- предубойного содержания

3. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :
- 15 %
- 10 %
- 20 %
- 100 %

4. Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :
- 1%
- 10 %
- 5 %
- 100 %

5. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :
- в изоляторе ;
- в карантинном отделении ;
- на скотосыръевой базе
- на санитарной бойне

6. Направляют на санитарную бойню животных :
- без документов
- которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление суставов
- которые содержались в карантинном помещении
- тощих животных

7. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:
- не менее 24 ч
- не более 24 ч
- не менее 12 ч
- 10-12 ч

8. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопоении составляет:
- 6-8 ч
- 4-10 ч
- 5 ч
- 12 ч

9. При росте количества жира плотность молока :
- снижается
- увеличивается
- не меняется
- увеличивается в два раза

10. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20 0С :
- 7 суток
- 17 суток
- 25 суток
- 120 дней

- **способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).**

11. Запрещается убой животных на мясо при:
- лейкозе
- классической чуме свиней
- инфекционной катаральной лихорадке
- бруцеллезе

12. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клиническим маститом, с выраженными патологическим изменениями в ткани вымени и надвыменных лимфоузлах :
- утилизируют
- направляют на промышленную переработку
- вымя утилизируют, а другие продукты выпускают в зависимости от результатов микробиологического исследования
- выпускают без ограничений

13. Масса и количество проб необходима для трихинеллоскопии свинины:
- две пробы массой по 60 г
- две пробы массой по 80 г
- одна проба массой 60 г
- одна проба массой 80 г

14. В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является:
- выявления эхинококкового пузыря
- анализ патологоанатомических изменений
- результат гистологических исследований
- результат биопробы на белых мышах

14. В случае обнаружения единичных эхинококковых пузырей:
- утилизируют внутренние органы и тушу
- внутренние органы и тушу отправляют на проваривание
- пораженные органы зачищают, непораженные части органов выпускают без ограничений
- внутренние органы отправляют на проваривание, а тушу используют без ограничений

15. В организме животных фасциолы чаще локализуются в:
- почках, легких, поджелудочной железе
- мышечной ткани
- желчных ходах
- кишечнике

16. Отметьте правильное утверждение по ветеринарно - санитарной оценки туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений:
- без ограничения
- промышленная переработка
- утилизация
- уничтожение

17. Саркоцисти локализуются в:
- печени
- желчном пузыре
- легких
- между мышечными волокнами и соединительной ткани

18. Что делают с тушами и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?
- тушу и внутренние органы утилизируют
- внутренние органы утилизируют, тушу проваривают
- тушу и другие продукты убоя направляют на промпереробку
- проваривают

19. В случае выявления в туши Cl. Botulinum :
- уничтожают
- утилизируют
- проваривают
- перерабатывают на мясные хлеба

20. Что делают с животными, больными сибирской язвой на мясокомбинате?
- сжигают
- изолируют и лечат
- возвращаются обратно владельцу
- производят убой в конце смены

- **способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5);**

21 . Запрещается убой животных на мясо при:
- туберкулезе
- столбняке
- лептоспирозе
- некробактериозе

22. При каких инфекционных болезнях запрещается убой животных на мясо?
- бруцеллез, лейкоз
- сальмонеллез, лептоспироз
- артрит, энцефалит коз, ботулизм
- оспа птицы, болезнь Марека

23. В течение какого срока запрещается убой животных на мясо после прививки против сибирской язвы?
- 10 суток
- 12 суток
- 14 суток
- 18 суток

24. Какое мясо в реакции с меди сульфата образует хлопья?
- сомнительной свежести
- свежее
- мясо медведя
- мясо лошади

25. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?
- определение наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
- определение количества бактерий и степени распада мышечной ткани
- определение наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
- определение степени распада мышечной ткани

26. При созревании pH мяса:
- меняется в кислую сторону
- становится щелочным
- становится нейтральным
- не меняется

27. Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, pH 5,7-6,2 , положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:
- говядина от здорового животного

- мясо животных, убитых в агонии
- мясо больных животных
- трупное мясо

28. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных:
- утилизация
- используют без ограничений
- направляют на изготовление консервов
- направляют для использования в общественном питании

29. Пищевые токсикоинфекции вызываются:
- сальмонеллами, кишечной палочкой
- стафилококками, стрептококками
- ботулинистической палочкой
- сальмонеллами, кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками, ботулинистической палочкой

30. Пищевые токсикозы вызываются:
- сальмонеллами, кишечной палочкой
- стрептококками, стафилококками
- ботулинистической палочкой, сальмонеллами
- сальмонеллами, кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками, ботулинистической палочкой

- **способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения (ПК-6);**

31. При локализованном туберкулезном поражении туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:
- направляют на проваривание или изготовление мясных хлебов или консервов
- направляют на техническую утилизацию
- уничтожают (сжиганием)
- направляют на изготовление вареных колбас

32. При генерализованной форме туберкулеза туши:
- проваривают
- направляют на утилизацию
- сжигают
- направляют на изготовление вареных колбас

33. Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):
- туша и другие продукты убоя (кроме шкур) направляются на утилизацию
- лимфатические узлы и пораженные органы направляют на утилизацию, а туши и неповрежденные органы на проваривание
- туша используется без ограничений
- тушу отправляют на изготовление вареных колбас

34. В случае выявления в туши сальмонелл мясо:
- проваривают или перерабатывают на мясные хлеба или консервы
- утилизируют
- уничтожают
- перерабатывают на вареные колбасы

35. В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их:
- утилизируют
- уничтожают
- проваривают
- перерабатывают на вареные колбасы

36. При лептоспирозе при наличии дистрофических изменений мышц, желтухе, тушу:
- утилизируют
- проваривают
- сжигают
- направляют на изготовление вареных колбас

37. Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных в заболевании рожей:

- выпускать в сыром виде запрещается
- выпускают без ограничений
- сжигают
- утилизируют

38. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин?
- уничтожение
- утилизация
- использование без ограничений
- промышленная переработка

39. Отметьте определения, которое характеризует понятие " пищевые токсикоинфекции" :
- заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в результате размножения микроорганизмов
- заболевания, возникающие в результате потребления продуктов питания, которые содержат значительное количество живых клеток специфического возбудителя и их токсинов
- заболевания, вызываемые возбудителями гельминтозных болезней - трихинеллез, цистицеркоз, описторхоз
- заболевания, вызываемые грибами и продуктами их жизнедеятельности (микротоксинами)

40. Что делают с мясом и другими продуктами убоя при обнаружении сальмонелл при отсутствии патологических изменений в мышечной ткани?
- туши направляют на утилизацию, а органы выпускают без ограничений
- туши и внутренние органы утилизируют
- внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений
- туши выпускают после термической обработки (проваривания) или направляют на переработку на мясные хлеба и консервы, а внутренние органы утилизируют

- **способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности (ПК-7).**

41. При какой температуре мясо во время проваривания считается обезвреженным :
- не ниже 80 0С
- 100 0С
- не ниже 60 0С
- не ниже 90 0С

42. В замороженном мясе температура в толще мышц бедра на глубине 6 см должна быть :
- от 0 до 2 º С
- от -1 º С до -3 º С
- от -3 º С до -5 º С
- не выше -8 0С

43. Что такое бомбаж консервов?
- деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки
- механическое повреждение банки
- одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки
- загрязнения поверхности банок содержанием других негерметичных банок

44. Указать степень свежести солонины, которая с поверхности чистая, без плесени и слизи, темно - красного цвета. Цвет на разрезе красные, без пятен, окраска равномерная, консистенция плотная, запах приятный :
- доброкачественная
- подозрительная
- несвежая
- условно доброкачественная

45. Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: оболочка влажная, липкая, с налетом плесени, легко отделяется от фарша, но не рвется , упругость снижена, темно - серый ободок на периферии, в центре нормальную окраску фарша, запах затхлый, кисловатый :
- сомнительной свежести
- несвежие
- доброкачественные
- свежие

46. Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл :
- обезвреживают
- выпускают без ограничений
- уничтожают
- утилизируют

47. К мякотным субпродуктам относят :
- губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
- желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
- язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
- головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

48. Консервирование кишечного сырья проводят :
- формалином, солью, сушкой, щелочью
- замораживанием, щелочью, солью, кислотами
- солью, высушиванием, замораживанием
- высушиванием, солью, спиртом

49. Какую продукцию запрещается реализовывать на рынках?
- молоко и молочные продукты
- кондитерские изделия и консервированную продукцию домашнего производства
- мясо и мясопродукты
- внутренние органы

50. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?
- от светло - розового до серо - коричневого, брюшко несколько сдутое
- от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто
- грязно - зеленого цвета, брюшко подтянуто
- от светло - красного до серо - коричневого, брюшко вздутое

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме зачета, выполнения курсовой работы и экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета и экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится путем собеседования с обучающимся:

- обучающемуся выдается задание, включающие три вопроса по дисциплине;
- в определенное время (в среднем 15-20 минут на задание) обучающийся составляет план ответа, который излагает преподавателю;
- по результатам собеседования выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания (Ш 1).

Для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при выполнении курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится путем предварительной проверки работы преподавателем и устного доклада обучающихся:

- обучающийся выбирает тему курсовой работы;
- после ее выполнения обучающиеся представляют к проверке и последующей защите курсовую работу;
- по результатам защиты выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания (Ш 2).

Для выполнения курсовой работы рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении экзамена по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится путем устного ответа или выполнения тестового задания:

- обучающемуся выдается один экзаменационный билет или одно тестовое задание, включающее не менее 50 вопросов;
- в определенное время (10-20 минут на 1 вопрос) обучающийся готовится к ответу, в тестовой форме на выполнение задания отводится 40 мин;
- по результатам ответа выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания (Ш 3 или Ш 4).

Для подготовки к экзамену рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность подготовки 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) «Ветеринария»
Квалификация ветеринарный врач

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения – знаний, умений, навыков (индикаторов) в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, реализуемых дисциплиной

Универсальные компетенции:

- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Общепрофессиональные компетенции:

- способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).

Профессиональные компетенции:

- способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности (ПК-5);
- способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения (ПК-6);
- способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности (ПК-7).

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и/или тем в соответствии с содержанием РПД	Наименование оценочного средства текущей аттестации
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Разделы 1,2,3, 4,5,6 содержания рабочей программы дисциплины.	Коллоквиум, кейс-задача
	УК-2.2	Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и			

		нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы			
	УК-2.3	Владеет управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта			
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Разделы 1,2,3, 4,5,6 содержания рабочей программы дисциплины.	Коллоквиум, кейс-задача
	ОПК-6.2	Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах			
	ОПК-6.3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.			
ПК-5. Способен проводить	ПК-5.1	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля	- Полнота знаний контролируемого материала	Разделы 1,2,3, 4,5,6 содержания рабочей программы	Коллоквиум, кейс-задача

ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности		производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	- Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	дисциплины.	
	ПК-5.2	Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать ре-жимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			

	ПК-5.3	Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.			
ПК-6. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения	ПК-6.1	Знает методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования и экологи-ческой безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Разделы 1,2,3, 4,5,6 содержания рабочей программы дисциплины.	Коллоквиум, кейс-задача
	ПК-6.2	Умеет использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой			

	ПК-6.3	Владеет способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных			
ПК-7. Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты результатов опытов и использовать их в практической деятельности	ПК-7.1	Знает современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения.	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Разделы 1,2,3, 4,5,6 содержания рабочей программы дисциплины.	Коллоквиум, кейс-задача
	ПК-7.2	Умеет применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа			
	ПК-7.3	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью.			

Кейс-задача

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Текущий контроль в форме кейс-задачи предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающихся по очной и очно-заочной, заочной форме обучения.

Результаты текущего контроля в форме **кейс-задачи** оцениваются посредством двухуровневой шкалы.

Кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Шкала оценивания (Ш 1):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания с использованием нормативной, технической документации и вычислительной техники	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практическую работу	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения

Типовые кейс-задачи

Задача № 1.
В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.
Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача №2
Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализируйте данную ситуацию.

Задача № 3.
На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.
Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 4.
На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 5.
На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 6.
На мясокомбинат из КФХ привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему?

Задача № 7.
На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача № 8.
В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая. Как поступить ветеринарному специалисту?

Задача № 9.
В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Задача №10.
При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

Задача №11
В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?

Задача №12
При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?

Задача №13
На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?

Задача №14
При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.

Задача №15
В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклейменая туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?

Методические материалы, определяющие процедура оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем решения кейс-задачи обучающимся и определяется следующими методическими указаниями:

- обучающийся получает одно задание из задач, выносимых на решение;
- на выполнение всей работы отводится не более 20 мин;
- оценка контроля проводится посредством двухуровневой шкалы (Ш 1);
- при подготовке к кейс-задаче обучающимся рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Коллоквиум

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Текущий контроль в форме коллоквиума предназначен для определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающихся по очной и очно-заочной форме обучения.

Результаты текущего контроля в форме **коллоквиума** оцениваются посредством четырехуровневой шкалы.

Шкала оценивания (Ш 2):

Шкала оценивания	Показатели оценивания
неудовлетворительно	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы.
удовлетворительно	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей. Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
хорошо	Твердое знание материала. Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
отлично	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой. Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал.

Типовые вопросы к коллоквиуму

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса

Вопросы рубежного контроля 1
1. Действующие нормативно-технические документы РФ по ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Термины, принятые «Правилами ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».
3. Какие животные относятся к категории убойные животные.
4. В чем суть предубойного ветеринарного осмотра.
5. Порядок и условия направления животных на карантинирование.
6. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС.
7. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади.
8. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи.
9. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС.
10. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы.
11. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов кроликов.
12. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы.
13. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.
14. Строение лимфоузла. Лимфа.
15. Топография лимфоузлов головы. Видовые особенности.
16. Топография лимфоузлов шеи и грудной конечности. Видовые особенности.
17. Топография лимфоузлов легких. Видовые особенности.
18. Топография лимфоузлов тазовой конечности. Видовые особенности.
19. Топография лимфоузлов брюшной и тазовой полостей. Видовые особенности.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.

Вопросы рубежного контроля 2
1. Морфология и пищевая ценность мяса.
2. Созревание мяса.
3. Виды порчи мяса при хранении.
4. Вынужденный убой.
5. Методы консервирования мяса и мясопродуктов.
6. Определение видовой принадлежности мяса.
7. Определение свежести мяса.
8. Значение бактериологического исследования при ветринарно-санитарной экспертизе туш и органов.
9. Случаи, при которых проводят бактериологическое исследование мяса.
10. Отбор проб и оформление сопроводительных документов.
11. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса со свойствами PSE и DFD.
13. Способы обезвреживания условно годного мяса и мясопродуктов.
14. Причины и виды порчи мяса.
15. Определение мяса от больных животных.
16. Утилизация ветеринарных конфискатов.
17. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
18. Ветеринарно-санитарные требования при переработке субпродуктов и ветеринарных конфискатов.
19. Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас.
20. Ветеринарно-санитарные требования при производстве копченостей.
21. Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов.

Вопросы рубежного контроля 3
1. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при сибирской язве.
2. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при туберкулезе.
3. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при бруцеллезе.
4. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при листериозе.
5. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при лептоспирозе.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при туляремии.
7. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при ящуре.
8. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при бешенстве.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при столбняке.
10. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при Ку-лихорадке.
11. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при пастерелезе.
12. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при некробактериозе.
13. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при злокачественной катаральной горячке.
14. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при актиномикозе.
15. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при роже свиней.
16. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при чуме свиней.
17. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при болезни Ауески.
18. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при сапе.
19. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при мыте.
20. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при чуме КРС.
21. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при мелоидозе.
22. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при эмкаре.
23. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при злокачественном отеке.
24. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при брадзоте.
25. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при лейкозе
26. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при ботулизме.
27. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционной анемии лошадей.
28. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных заболеваниях птицы.
29. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии.
30. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии.
31. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
32. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
33. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе.
34. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
35. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе.
36. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при патологии органов пищеварения.
37. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при патологии органов дыхания.
38. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при нарушении обмена веществ.
39. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при травмах.
40. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при акушерско-гинекологических заболеваниях.
41. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при маститах.
43. Ветеринарно-санитарная оценка мяса истощенных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Вопросы рубежного контроля 4
1. Состав и свойства молока. Пищевое значение.
2. Видовые особенности молока.
3. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
4. Правила отбора средних проб молока и подготовка их к анализу.
5. Правила отбора средних проб молочнокислых продуктов и подготовка их к анализу.
6. Определение температуры молока.
7. Определение органолептических показателей молока.
8. ВСЭ молока при особо опасных заболеваниях животных.
9. Определение чистоты молока.
10.Определение плотности молока.
11.Определение кислотности молока.
12.Определение содержания жира в молоке.
13. Определение белков молока.
14. Определение сухих веществ и сухого обезжиренного остатка молока.
15. Определение механического загрязненности молока.
16. Определение бактериальной загрязненности молока.
17.Определение молочного сахара.
18.Методы контроля пастеризации молока.
19.Методы обнаружения молока больных животных.
20. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока на перерабатывающем предприятии.
21. Технология производства молочнокислых продуктов.
22. Технология производства творога.
23. Технология производства сыров.
24. Технология производства сливочного масла.
25. Определение натуральности молока.
26. Определение наличия ингибирующих веществ в молоке.
27. ВСЭ молочнокислых продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов, рыбы, растительной продукции, меда и продуктов пчеловодства

Вопросы рубежного контроля 5
1. ВСЭ яиц и яичных продуктов.
2. Отбор проб и лабораторное исследование яиц.
3. Органолептическое исследование свежей рыбы.
4. Определение свежести рыбы.
5. Лабораторные исследования свежей и замороженной рыбы.
6. Микробиологическое исследование мяса рыбы.
7. Исследование рыбы на наличие паразитов.
8. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при болезнях бактериальной этиологии.
9. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при болезнях микозной этиологии.
10. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при болезнях инвазионной этиологии.
11. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при заморе и отравлении.
10. Контроль продуктов растительного происхождения.
19. Отбор проб и лабораторное исследование меда.
20. Методы определения фальсификации меда.
21. ВСЭ продуктов растительного происхождения.
22. Правила отбора проб и лабораторное исследование продуктов растительного происхождения.
23. Нормы содержания нитритов в продуктах растительного происхождения.
24. Радиобиологическое исследование продуктов и ветеринарно-санитарная оценка.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний в форме коллоквиума определяется следующими методическими указаниями:

- обучающемуся выдается 2 вопроса;
- после подготовки обучающийся излагает теоретический материал в устной форме;
- на подготовку отводится не более 30 минут;
- оценка проводится посредством четырехуровневой шкалы (Ш 2);
- при подготовке к коллоквиуму обучающимся рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, а также литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	К-1 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
	К-7 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории	К-57 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про
помещение для самостоятельной работы	Б-202 Библиотека, зал электронных ресурсов (с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации) Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 11 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение.
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	К-57 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	К-57 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра
	К-58 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про

учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Б-140 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток А2» со встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus, Panorama ГИС Карты 2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен. Трактор и спецтехника. Категории «B», «C», «D», «E», «F» и свободно распространяемое программное обеспечение

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Наименование	Наличие доступа
Аграрная наука Евро-Северо-Востока [Текст]: журн. / ГНУ Северо-Восточ. регион. науч. центр Рос. акад. с.-х. наук	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария [Текст]: журн. / М-во сел. хоз-ва РФ, АНО	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария сельскохозяйственных животных [Текст]: журн. / Просвещение	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Вопросы питания = Problemsofnutrition [Текст]: науч.-практ. журн. / [редкол.: В. А. Тутельян (гл. ред.) и др.]	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Гигиена и санитария: двухмес. науч.-практ. журн. / учредитель Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; [редкол.: Г.И. Румянцев (гл.ред.) и др.]. ISSN 0016-9900.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Пищевая промышленность [Текст]: ежемес. науч.-техн. журн. / учредитель Изд-во "Пищевая промышленность"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Пищевая и перерабатывающая промышленность [Текст]: реф. журн. / учредитель ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии; [редкол.: Л. Н. Пирумова (гл. ред.) и др.]. ISSN 1726-9660.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Молочная промышленность = Dairy industry [Текст]: науч.-техн. и произв. журн. / учредитель ВНИМИ, кол. ред ; [гл. ред. Т.А. Кузнецова]. ISSN 0026-9026.	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ