

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 02:07:23
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

«04» _____ июля _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Ветеринария

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2021

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по специальности 36.05.01 «Ветеринария», утвержденный Министерством образования и науки РФ «03» сентября 2015 года № 962

2) Учебный план основной образовательной программы Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «02» июля 2018 г. Протокол №11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «04» июля 2018 г. Протокол № 11.

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института биотехнологии и ветеринарной медицины от «05» июля 2018 г. Протокол № 9

Председатель методической комиссии ИБиВМ

О.А. Столбова

Разработчик:

Н.И.Белецкая, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

Директор института:

К.А. Сидорова

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-8	<p>способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ➤ особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ➤ перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ➤ ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ➤ надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; ◆ проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; ◆ отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; ◆ проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; ◆ проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; ◆ проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии; <p>Владеть способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла</p>

ПК-10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	<p>Знать Ветеринарные требования при транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>Уметь Контролировать и осуществлять мероприятия по транспортировке животных на основе ветеринарного законодательства</p> <p>Владеть способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>
ПК-12	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	<p>Знать Законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Уметь Составлять учетно-отчетную ветеринарную документацию</p> <p>Владеть способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении</p>
ПК-21	способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебной ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Основные этические принципы в ветеринарии ➤ эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; ➤ профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; <p>Уметь Руководить профессиональным коллективом, осуществляющим экспертно-контрольную деятельность</p> <p>Владеть способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной базовой части (**Блок 1. Базовая часть**) подготовки обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета).

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, физиология и этология животных, биологическая химия, микробиология, вирусология и биотехнология, токсикология, внутренние незаразные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, паразитология и инвазионные болезни, а также других фундаментальных и прикладных дисциплин программы специалитета

Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Последующие дисциплины – Организация ветеринарного дела, производственная (преддипломная) практика, государственная итоговая аттестация.

Дисциплина изучается на 5 курсе в 9, 10 семестрах по очной форме обучения и на 6 курсе в 11,12 семестрах – очно-заочной и заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 288 часов (8 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Очная форма			Заочная форма			Очно-заочная форма		
	всего часов	семестр		всего часов	семестр		всего часов	семестр	
		9	10		11	12		11	12
Аудиторные занятия (всего)	144	72	72	36	18	18	66	42	24
<i>В том числе:</i>	-			-	-	-	-	-	-
Лекции	66	36	30	14	6	8	26	14	12
Лабораторные занятия (ЛЗ)	78	36	42	22	12	10	40	28	12
Самостоятельная работа (всего)	144	72	72	252	126	126	222	138	84
<i>В том числе:</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	59	36	23	162	94	68	147	104	43
Самостоятельное изучение тем	17	9	8						
Экзамен	27		27	36		36	27		27
Контрольные работы				54	32	22	-	-	-
Доклад	41	27	14	-	-	-	48	34	14
Вид промежуточной аттестации		зачет	экз.		зачет	экз.		зачет	экз.
Общая трудоемкость	288 8 з.е.	144 4 з.е.	144 4 з.е.	288 8 з.е.	144 4 з.е.	144 4 з.е.	288 8 з.е.	180 5 з.ед	108 3 з.ед

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов</p> <p>Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.</p> <p>Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.</p> <p>Порядок приёма и сдачи животных. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.</p> <p>Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.</p> <p>Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность.</p> <p>Морфология, химия и товароведение мяса Изменение мяса при хранении.</p> <p>Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.</p> <p>Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.</p>

		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных</p> <p>Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p> <p>Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</p> <p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.</p> <p>Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и <i>C1. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях</p> <p>Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.</p> <p>Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях</p> <p>Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся</p>

		<p>человеку через мясо.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Влияние природы яда и его содержания в мышцах и органах на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.</p> <p>Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p>
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Консервирование мяса и мясных продуктов. Колбасное производство. Транспортировка скоропортящихся продуктов</p> <p>Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.</p> <p>Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.</p> <p>Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.</p> <p>Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.</p> <p>Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.</p> <p>Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.</p> <p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.</p> <p>Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.</p>

		<p>Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p> <p>Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.</p> <p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов и нутрий Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.</p> <p>Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов.</p> <p>Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.</p> <p>Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.</p> <p>Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.</p> <p>Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, мо-</p>
--	--	---

		<p>локо других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.</p> <p>Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.</p> <p>Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.</p> <p>Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.</p> <p>Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных. Способы и режимы его обезвреживания.</p> <p>Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.</p> <p>Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискованных. Документация.</p> <p>Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.</p> <p>Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.</p> <p>Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.</p> <p>Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.</p>
--	--	--

4.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	Номера разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1	Организация ветеринарного дела	+	+	
2	Производственная (преддипломная) практика	+	+	+
3	Государственная итоговая аттестация	+	+	+

4.3. Разделы дисциплин и виды занятий очная форма обучения

№ п/п	Наименование	Л	Лаб. зан.	СРС	Всего
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	18	18	38	74
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	18	18	34	70
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	30	42	45	117
	Экзамен			27	27
	Всего:	66	78	144	288

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование	Л	Лаб. зан.	СРС	Всего
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	8	16	74	98
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	6	12	64	82
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	12	12	57	81
	Экзамен			27	27
	Всего:	26	40	222	288

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование	Л	Лаб.3 ан.	СРС	Всего
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	4	6	66	76
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	2	6	60	68
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	8	10	90	108
	Экзамен			36	36
	Всего:	14	22	252	288

4.4. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час)		
			очная	заочная	очно-заочная
1	2	3	4	5	6
1.	1	Методика предубойного осмотра животных и птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	2	1	2
2		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2	1	2
3		Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых производится бак.исследование. Отбор проб и схема проведения	4	1	4
4		Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследования и их обоснованность для характеристики мяса	4	1	4
5		Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТ и действующими Правилами	4	1	2
6		Распознавание мяса различных видов животных	2	1	2
7	2	Характерные изменения в туше и органах при обнаружении особо опасных инфекционных болезней (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, рожа, лейкоз, и др.). Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя.	8	2	4
8		Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	2	1	2
9		Исследование мяса на цистицеркоз бовисный и целлюлозный. Методика проведения исследования. Способы обеззараживания мяса.	2	1	2
10		Характерные изменения в туше и органах при инвазионных болезнях (фасциолез, эхинококкоз, цистицеркозы и др.).	2	1	2
11		Характерные изменения в туше и органах при обнаружении незаразных болезней и патологических состояниях (желтуха, гидремия, уремия и др.). Ветеринарно-санитарная оценка	4	1	2

12	3	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных, ветчинных изделий и мясных полуфабрикатов	6	1	1
13		Ветсан. контроль мясных консервов. Отбор проб, методы органолептического, бактериологического и теххимического исследования	4	1	1
14		Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа.	4	1	1
15		Определение свежести мяса с/х птицы. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТ	4	1	1
16		Определение степени свежести пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы и раков	2	1	1
17		Ветсан. контроль рыбных консервов и пресервов. Отбор проб, методы органолептического, бактериологического и теххимического исследования	4	1	1
18		Паразитологическое исследование пресноводной рыбы, в т. ч на описторхоз и дифиллоботриоз. Способы обеззараживания.	4	1	1
19		Паразитологическое исследование морской рыбы и моллюсков на анизакидоз. Способы обеззараживания.	2	-	1
20		Органолептический и лабораторный анализ молока и молочных продуктов. Определение молока больных животных. Определение фальсификации молока и молочных продуктов	4	1	1
21		Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования, нормы содержания нитритов.	4	1	1
22		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Методы органолептического и лабораторного исследования для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	2	-	1
23		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков	2	1	1
			Итого	78	22

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено УП.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1.	9	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Самостоятельное изучение тем	4	
			Доклад	14	Доклад
2.	9	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	16	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Самостоятельное изучение тем	5	
			Доклад	13	Доклад
ИТОГО часов в семестре				72	
1.	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	23	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Самостоятельное изучение тем	8	
			Доклад	14	Доклад
		Экзамен	Подготовка к экзамену	27	Экзамен
ИТОГО часов в семестре				72	

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1.	11	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	54	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Доклад	20	Доклад
2.		Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	50	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Доклад	14	Доклад
ИТОГО часов в семестре				138	
1.	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	43	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Доклад	14	Доклад
		Экзамен	Подготовка к экзамену	27	Экзамен
ИТОГО часов в семестре				84	

заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1.	11	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	50	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Контрольная работа	16	Защита контрольной работы
2.		Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	44	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Контрольная работа	16	Защита контрольной работы
ИТОГО часов в семестре				126	
1.	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	Проработка материала лекций, подготовка к занятиям Самостоятельное изучение тем	68	Экзамен Зачет Тестирование Коллоквиум Ситуационные задачи
			Контрольная работа	22	Защита контрольной работы
		Экзамен	Подготовка к экзамену	36	Экзамен
ИТОГО часов в семестре				126	

5.1. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Требования к качеству мяса. Методические указания для самостоятельной работы студентов/ Белецкая Н.И, Домацкий В.Н./ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», Тюмень, 2015.-21 с.

Требования к качеству рыбной продукции. Методические указания для самостоятельной работы студентов/ Белецкая Н.И, Домацкий В.Н./ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», Тюмень, 2015.- 26 с.

5.2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
2. Особенности ветсанэкспертиза на рынках.
3. Ветсанэкспертиз мяса и мясных продуктов на рынке.
4. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на рынке.
5. Ветсанэкспертиза яиц на рынках.
6. Ветсанэкспертиза рыбы на рынке.
7. Санитарная экспертиза и химико-токсикологические исследования растительных продуктов.
8. Отбор проб и санитарная оценка растительных продуктов.
9. Экспертиза свежих корне-, клубнеплодов и овощей.
10. Экспертиза свежих и консервированных фруктов и ягод.
11. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых.
12. Экспертиза растительных масел, семян подсолнечника и тыквы. Определение нитратов в продуктах растениеводства.
13. Дозиметрический и радиометрический контроль продуктов на рынке.
14. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу.
15. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов.
16. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок.
17. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил

5.3. Темы докладов:

1. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.
2. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.
3. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
4. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермиче-

- ские вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.
5. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.
 6. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.
 7. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиены вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.
 8. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.
 9. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.
 10. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
 11. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
 12. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
 13. Птица. Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов.
 14. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов.
 15. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.
 16. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
 17. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика

инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.

19. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.

20. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

21. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

22. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

23. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

24. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.

25. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

26. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

27. Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

28. Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

29. Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

30. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно-импортных операциях

31. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении и утилизации и уничтожении биологических отходов.

32. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

33. Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза

34. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
35. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)
36. Единые формы ветеринарных сертификатов
37. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при ввозе на таможенную территорию Союза подконтрольных товаров в ручной клади и багаже, физических лиц, а также почтовых отправлений
38. Решение комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе
39. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12 октября 2012 г. № 85 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза"
40. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 г. № 95 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза"
41. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 г. № 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях"

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части)	наименование оценочного средства
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-8 ПК-10 ПК-12 ПК-21	Экзаменационный билет Зачетный билет Вопросы к защите контрольной работы Тестовые задания Контрольные вопросы к коллоквиуму Вопросы к дискуссии по докладу Ситуационная задача
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-8 ПК-10 ПК-12 ПК-21	Экзаменационный билет Зачетный билет Вопросы к защите контрольной работы Тестовые задания Контрольные вопросы к коллоквиуму Вопросы к дискуссии по докладу Ситуационная задача
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	ПК-8 ПК-10 ПК-12 ПК-21	Экзаменационный билет Зачетный билет Вопросы к защите контрольной работы Тестовые задания Контрольные вопросы к коллоквиуму Вопросы к дискуссии по докладу Ситуационная задача

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

Показатели оценивания	Критерии оценивания		
	Достаточный уровень (<i>удовлетворительно</i>)	Средний уровень (<i>хорошо</i>)	Высокий уровень (<i>отлично</i>)
1	2	3	4
(ПК-8) способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе			
Знать:	Неполные знания основ технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенностей боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; перечня заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою; ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; надежных в санитарном отношении и экономически выгодных способов обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенностей боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; перечня заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою; ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; надежных в санитарном отношении и экономически выгодных способов обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;	Сформированные и систематические знания основ технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенностей боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; перечня заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою; ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; надежных в санитарном отношении и экономически выгодных способов обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
Уметь:	Недостаточно сформированное умение проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бакте-	в целом успешное, но содержащее пробелы умение проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную	сформированное умение самостоятельно проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, кон-

	<p>риологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;</p> <p>проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;</p>	<p>лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;</p> <p>проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;</p>	<p>сервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;</p> <p>проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;</p>
Иметь навыки и/или опыт:	фрагментарные навыки владения способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	в целом сформированные навыки владения способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	свободное и уверенное владение способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла
(ПК-10) способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла			
Знать:	Фрагментарное представление о ветеринарных требованиях при транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о ветеринарных требованиях при транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	свободное и уверенное систематическое представление о ветеринарных требованиях при транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

1	2	3	4
Уметь:	несистематическое умение самостоятельно контролировать и осуществлять мероприятия по транспортировке животных на основе ветеринарного законодательства	в целом успешное, но содержащее пробелы умение самостоятельно контролировать и осуществлять мероприятия по транспортировке животных на основе ветеринарного законодательства	сформированное умение самостоятельно контролировать и осуществлять мероприятия по транспортировке животных на основе ветеринарного законодательства
Иметь навыки и/или опыт:	фрагментарные навыки способности и готовности к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	в целом сформированные способности и готовности к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	свободные и уверенные способности и готовности к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
(ПК-12) способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)			
Знать:	Фрагментарные знания Законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии, действующих международных классификаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания Законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии, действующих международных классификаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы	свободное и уверенное знание Законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии, действующих международных классификаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Уметь:	несистематическое умение самостоятельно составлять учетно-отчетную ветеринарную документацию	в целом успешное, но содержащее пробелы умение самостоятельно составлять учетно-отчетную ветеринарную документацию	сформированное умение самостоятельно составлять учетно-отчетную ветеринарную документацию
Иметь навыки и/или опыт:	фрагментарные навыки способности и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	в целом сформированные способности и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	свободные и уверенные способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении

1	2	3	4
(ПК-21) способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела			
Знать:	Фрагментарные знания Основных этических принципов в ветеринарии, эпидемиологической роли различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; профилактических мероприятий по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания Основных этических принципов в ветеринарии, эпидемиологической роли различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; профилактических мероприятий по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;	свободное и уверенное знание Основных этических принципов в ветеринарии, эпидемиологической роли различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; профилактических мероприятий по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
Уметь:	несистематическое умение руководить профессиональным коллективом, осуществляющим экспертно-контрольную деятельность	в целом успешное, но содержащее пробелы умение руководить профессиональным коллективом, осуществляющим экспертно-контрольную деятельность	сформированное умение самостоятельно руководить профессиональным коллективом, осуществляющим экспертно-контрольную деятельность
Иметь навыки и/или опыт:	фрагментарные навыки способности и готовности проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	в целом сформированные способности и готовности проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	свободные и уверенные способности и готовности проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы

6.2.1. Шкалы оценивания

Шкала оценивания экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание проблемы. Обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса демонстрирует исчерпывающее, последовательное и логически обоснованное изложение знаний; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики, сделал вывод по излагаемому материалу.
хорошо	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы; изложенный ответ представляет грамотное понимание материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод, два вопроса освещены полностью или один вопрос освещен полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих и дополнительных вопросах преподавателя.
Удовлетворительно	Обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца.
Неудовлетворительно	Если студент не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания зачета

Оценка	В письменной форме	По зачетному билету
«зачтено»	студент самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности Правильный ответ $\geq 60\%$ тестовых вопросов	выставляется студенту, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов задания
«не зачтено»	обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания для решения (выполнения) поставленной задачи (задания), обосновать применяемые положения. Правильный ответ менее, чем на 60% тестовых вопросов	ставится, если студент не ответил ни на один или на два вопроса задания

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Процедура оценивания экзамена

Экзамен – форма проверки теоретических знаний, развития творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Экзаменационный билет содержит три вопроса (теоретические и практические). Для подготовки к ответу на вопросы экзаменационного билета обучающемуся предоставляется 40-60 минут. Принимается экзамен в устном виде.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в письменной форме и в форме собеседования. Студенту достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку.

Каждое задание (билет для зачета) состоит из 3 вопросов.

Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Письменное задание состоит из 10 вопросов, включая обычные, требующие письменного ответа, или тестовые с возможными вариантами ответов, из которых необходимо выбрать правильный.

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

а) *основная литература*

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Электрон. данные. – М.: Лань, 2013.- 480с. https://e.lanbook.com/book/45654?category_pk=43763#book_name

б) *дополнительная литература*

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5858

4. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебник / И. Н. Никитин. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 288 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5847#book_name.
5. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко; Под ред. прф. М.Ф.Боровкова.-СПб.: Лань, 2008.-448с.
6. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания: методические рекомендации/ О.А.Рожков. –Новосибирск: Спектр плюс, 2006.-252с.
7. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник/ Под ред.проф.М.Ф.Боровкова.-СПб.: Изд-во «Лань», 2010.-480с.
8. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.
9. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- СПб.: Лань, 2012.-240с.
10. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.
11. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.
12. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.
13. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро»,2014.-212с.- 2 экз.
14. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.
15. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514
16. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724
17. Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 336 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4313
18. Государственный контроль таможенными органами в пунктах пропуска [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Н. Афонин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Трицкий мост, 2014. — 336 с. — 978-5-4377-0031-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40945.html>
19. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский уни-

верситет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

Вся нормативно-техническая документация, действующая на момент обучения (Технические регламенты Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, ГОСТы экспертизы продуктов растительного и животного происхождения, МУКи, ФЗ о качестве и безопасности продуктов и т.п.)

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
2. Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
3. Meduniver.com – медицинский информационный сайт.
4. www.gamaleya.ru – ГУ НИИ эпидемиологии и микробиологии имени Н.Ф. Гамалеи.
5. www.gabrich.com - Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени Г.Н. Габричевского.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Красникова Л.В., Гунькова П.И. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. – 91 с.
2. Методические указания к лабораторному занятию на тему: «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз». Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», Омск, 2007.
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров/ Марьина О.Н., Марьин Е.М. /Учебно-методический комплекс /Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия», Димитровград, 2011
5. Люминесцентный анализ сырья и готовой продукции Методические указания к выполнению лабораторной работы / Никоноров С.Н., Поздеева М.Г./ Саратовский государственный технический университет.-Саратов, 2009.- 19 с.
6. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

10. Перечень информационных технологий:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. ИСС «Техэксперт. Базовые нормативные документы

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Комплект электронных презентаций/слайдов,
2. Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),
3. Компьютерный класс,
4. Рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет.