

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.11.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.05.01 Ветеринария

Болезни мелких и экзотических животных

Ветеринарный врач

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у студентов знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности	ОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	знает Понимает базовые принципы работы и функционирования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции умеет применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции владеет навыками обладает навыками применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции
ПК-3 Способен осуществлять контроль ветеринарной деятельности в соответствии с планами противоэпизоотических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	ПК-3.1 Контролирует ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, организационно-технические, зоотехнические и ветеринарные мероприятия, направленные на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-	знает основные положения Федеральных Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций государственного ветеринарного надзора в области контроля ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных умеет контролирует ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, организационно-технические, зоотехнические и ветеринарные мероприятия, направленные на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных владеет навыками обладает навыками контроля

	санитарных мероприятий	ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных
ПК-3 осуществлять контроль ветеринарной деятельности в соответствии с планами противозпизоотических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	Способен ПК-3.2 Проводит контроль профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противозпизоотических мероприятий	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении ин-фекционных, инвазионных и других забо-леваний; - перечень заболеваний и состояний жи-вотных (птиц), при которых их не допус-кают к транспортировке и убою, обоснование <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и внутренних орга-нов животных и птиц - отбирать пробы, консервировать ма-териал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического туш исследований - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животно-водства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности - проводить дезинфекцию и дератизацию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных бо-лезней - организовать контроль за процессом погрузки убойных животных, их транспортирования; - проводить приемку на мясоперерабаты-ваающие предприятия и предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы <p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> владения методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра жи-вотных, птиц и послеубойной ветери-нарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; - владения методами органолептическо-го, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; - владения методами исследования мяса

		животных, птиц и рыб на свежесть;- владения методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 8, 9 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Государственный ветеринарный надзор

Оценка и управление рисками при зоонозах

Иммунология

Технологическая практика

Гигиена животных

Информационные технологии

Математические основы обработки данных

Методология научных исследований

Введение в профессиональную деятельность

Анатомия животных

Ветеринарная микробиология и микология

Паразитология и инвазионные болезни

Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза

Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Государственный ветеринарный надзор

Оценка и управление рисками при зоонозах

Иммунология

Технологическая практика

Гигиена животных

Информационные технологии

Математические основы обработки данных

Методология научных исследований

Введение в профессиональную деятельность

Анатомия животных

Ветеринарная микробиология и микология

Паразитология и инвазионные болезни

Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза

Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Государственный ветеринарный надзор

Оценка и управление рисками при зоонозах

Иммунология

Технологическая практика

Гигиена животных

Информационные технологии

Математические основы обработки данных

Методология научных исследований

Введение в профессиональную деятельность

Анатомия животных

Ветеринарная микробиология и микология

Паразитология и инвазионные болезни

Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза

Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Введение в профессиональную деятельность

Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных
Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных
Иммунология
Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных
Оценка и управление рисками при зоонозах

Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

данных

Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Информационные технологии
Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

микология

Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Паразитология и инвазионные болезни
Государственный ветеринарный надзор
Оценка и управление рисками при зоонозах
Иммунология
Технологическая практика
Гигиена животных
Информационные технологии
Математические основы обработки данных
Методология научных исследований
Введение в профессиональную деятельность
Анатомия животных
Ветеринарная микробиология и микология
Паразитология и инвазионные болезни
Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза

Государственный ветеринарный надзор
 Оценка и управление рисками при зоонозах
 Иммунология
 Технологическая практика
 Гигиена животных
 Информационные технологии
 Математические основы обработки данных
 Методология научных исследований
 Введение в профессиональную деятельность
 Анатомия животных
 Ветеринарная микробиология и микология
 Паразитология и инвазионные болезни
 Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза
 Эпизоотология и инфекционные болезни животных Эпизоотология и инфекционные болезни животных

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Преддипломная практика
 Организация ветеринарного дела

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
8	108/3	18		36	54		КП
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4		6			
практической подготовки		2		4	10		
9	180/5	36		36	72	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		6		6			
практической подготовки		6		6	12		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8	108/3		2				
9	180/5						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза									
1.1.	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	8	20	8		12	18		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.2.	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	8	18	4		14	18		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	8	16	6		10	18		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	9	8	8			12		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	9	6	6			12		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	
1.6.	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	9	14	4		10	12		ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2	

1.7.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Техно-логия первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	9	6	2		4	12			ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2
1.8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	9	18	6		12	12			ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2
1.9.	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	9	20	10		10	12			ПК-3.1, ПК-3.2, ОПК-7.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		288	36		36	72			
	Итого		288	54		72	126			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.	2/-
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение разных типов предприятий по переработке животных. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия.	2/-

конфискатов.		
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	4/-
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Морфология и химия мяса убойных животных. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса	2/2
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Консервирование мяса и мясных продуктов	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы	2/2

профилактика по линии ветеринарной службы		
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях	2/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, подвергнутых обработке пестицидами, лечению антибиотиками. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при вынужденном убое	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2/-
Основы технологии, гигиена получения и	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический	2/-

ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока.	
Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).	2/-
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	Морфология и химия жирового сырья. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира сырца, пищевого и технического жиров. Изменение жира в процессе производства и хранения.	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных, болезнях.	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи	2/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи	2/-

продуктов на продовольственных рынках		
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы.	4/-
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2/-
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4/-
Итого		54

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продук-тов убоя крупного рогатого ско-та и мелкого рогатого скота	лаб.	4
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продук-тов убоя свиней и лошадей	лаб.	4

туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.			
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продук-тов убоя птицы, кроликов и нут-рий	лаб.	2
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Ветеринарное клеймение мяса. Коллоквиум	лаб.	2
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Определение видовой принад-лежности мяса. Органолептиче-ские и лабораторные опреде-ления видовой принадлежности мяса.	лаб.	4
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соот-ветствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.	лаб.	4
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Органо-лептические и лабораторные методы исследования.	лаб.	2

<p>Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов</p>	<p>Ветеринарно-санитарный и технологический контроль колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль мясных и рыбных кон-сервов. Методы органолептического, теххимического и бактериологического исследований.</p>	<p>лаб.</p>	<p>4</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</p>	<p>Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов согласно ГОСТу. Показания для проведения бактериологического исследования, схема проведения бакисследования.</p>	<p>лаб.</p>	<p>2</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</p>	<p>Исследование мяса на трихинеллез. Методы диагностики. Техника проведения трихинел-лоскопии. Техника диагностики трихинеллеза методом переваривания в искусственном желудочном соке</p>	<p>лаб.</p>	<p>4</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</p>	<p>Исследование мяса на цистицеркоз. Методы диагностики.</p>	<p>лаб.</p>	<p>2</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и</p>	<p>Методы лабораторной диагностики пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Коллоквиум</p>	<p>лаб.</p>	<p>2</p>

инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы			
Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР.	лаб.	4
Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях животных (туберкулез, лейкоз, бруцеллез, мастит, ящур и др.)	лаб.	4
Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	Кисломолочные продукты: органолептическое и физико-химические исследования	лаб.	2
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования козвенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жи-ров и растительных масел.	лаб.	2

<p>Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Техно-логия первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов</p>	<p>лаб.</p>	<p>2</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</p>	<p>Определение степени свежести мяса пресноводной рыбы и раков.</p>	<p>лаб.</p>	<p>4</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-</p>	<p>Отбор проб, методы исследования рыбы и раков на наличие паразитарные болезни, передающиеся и не передающиеся человеку через рыбу</p>	<p>лаб.</p>	<p>4</p>

санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций	лаб.	4
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Определение степени свежести мяса птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу.	лаб.	4
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Определение степени свежести мяса кроликов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу.	лаб.	2
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	лаб.	4

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий			
--	--	--	--

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Самостоятельная работа	18
Самостоятельная работа	18
Самостоятельная работа	18
Самостоятельная работа	12

Самостоятельная работа	12
Самостоятельная работа	12

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.. Самостоятельная работа	Л1.1		
2	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Самостоятельная работа			
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Самостоятельная работа			
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Самостоятельная работа	Л1.1	Л2.1, Л2.2	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое. Самостоятельная	Л1.1	Л2.1, Л2.2	

	работа			
6	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных. Самостоятельная работа	Л1.1	Л2.1, Л2.2	
7	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов. Самостоятельная работа	Л1.1	Л2.1, Л2.2	
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Самостоятельная работа	Л1.1	Л2.1, Л2.2	
9	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий. Самостоятельная работа	Л1.1	Л2.1, Л2.2	

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4		5	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОПК-7.2:Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информационные технологии		x								
	Математические основы обработки данных		x								
	Преддипломная практика										x
	Технологическая практика				x						
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x						x	x	
ПК-3.1:Контролирует ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, организационно-технические,	Врачебно-производственная практика									x	
	Гигиена животных			x							
	Государственный ветеринарный надзор							x			
	Организация ветеринарного дела								x	x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4		5		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
зоотехнические и ветеринарные мероприятия, направленные на профилактику инфекционных и незаразных болезней животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий	Оценка и управление рисками при зоонозах						x					
	Преддипломная практика										x	
	Проектная работа				x				x	x		
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x							x	x	
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных								x	x	x	x
ПК-3.2:Проводит контроль профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий	Врачебно-производственная практика										x	
	Государственный ветеринарный надзор								x			
	Иммунология							x				
	Организация ветеринарного дела									x	x	
	Оценка и управление рисками при зоонозах							x				
	Преддипломная практика										x	
	Проектная работа				x					x	x	
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x							x	x	
Эпизоотология и инфекционные болезни животных									x	x	x	x

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде Курсовой проект, Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.

Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию

Типовые вопросы на устного опроса (оценка знаний):

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Опишите топографию лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.

3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы на мясоперерабатывающих предприятиях.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.

2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного

3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите порядок приемки партии убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии (по видам)
2. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя нутрий.
3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы.

Типовые вопросы к коллоквиуму 1.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?

2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.

3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.

2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.

3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный документ.

2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.

3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования (в зависимости от заданных условий)

Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик.

2. Способы консервирования рыбы.

3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и и дифиллоботриоз.

2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть

3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов кролика.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при болезнях грибковой и бактериальной этиологии.

2. Определите, какие органолептические и лабораторные методы исследования используют для определения свежести мороженой рыбы.

3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы

8 семестр

Типовые вопросы к коллоквиуму.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.

2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней при африканской и классической чуме.

3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных при бруцеллезе.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.

2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.

3. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

Типовые задания для работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока на аппарате ОЧМ.
2. Определите плотности пробы молока с помощью анализатора «Лактан;М».
3. Определите кислотности пробы молока титриметрическим методом

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.
2. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°С. Определите истинную плотность молока?
3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

Формы интерактивных занятий

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарной экспертиза» предусмотрено проведение лабораторных занятий (18 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – профессиональной игры, практикума, мастер-класса.

Мастер-класс — современная форма проведения практико-ориентированного занятия для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

Предусмотрены следующие формы проведения мастер-класса:

- сюжетно-ролевая игра в форме групповой работы в учебной лаборатории;
- занятия на базе профильных организаций, на которых демонстрируются методики,

порядок работы оборудования с участием ведущих специалистов организаций

Предусмотрена следующая последовательность проведения профессиональной игры:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

Практикум

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил, ГОСТ и

т.д)

3. Проведение работы с объектом исследования (пробы сырья животного происхождения или пищевой продукции).
4. Доклад о результатах работы с объектом исследования.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с результатами контрольных исследований.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
7. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
8. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
9. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
10. Санитарная обработка транспортных средств.
11. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
12. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
13. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
14. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
15. Ветеринарное клеймение мяса.
16. Морфологический и химический состав мяса.
17. Сущность процесса созревания мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных.
18. Классификация мяса по термическому состоянию
19. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
20. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
21. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
22. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
23. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
24. Распознавание мяса различных видов животных.
25. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
26. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
27. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
28. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
30. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
31. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциолеза, эхинкоккоза,

метастронгилеза, сар-коцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.

32. Классификация пищевых отравлений.

33. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.

34. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.

35. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*.

Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.

36. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.

37. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при Ку-лихорадке.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.

44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.

46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./.

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.

48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и болезни Ауески.

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и некробактериозе.

53. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных, погибших от случайных причин в результате теплового удара, поражения электрическим током и др. и вынужденно убитых животных

54. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.

55. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.

56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов брюшной полости.

57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях органов дыхания и сердечно-сосудистой системы.

58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.

59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/.

60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при ветеринарных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.

61. Порядок исследования молока-сырья согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. на 01.01.2010) и методы определения его доброкачественности.

62. Химический состав молока коров и других видов животных.

63. Способы и режимы обеззараживания молока.

64. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

65. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.

66. Технология мойки и дезинфекции молочной посуды и доильного оборудования. Распознавание молока коров, больных маститом и его ветеринарно-санитарная оценка.

67. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

68. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
69. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
70. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
71. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
72. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
73. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
74. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постдипло-стомоз, ихтиофтириоз).
77. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, не-свежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
78. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
79. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.
80. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
81. Морфологический и химический состав мяса птицы.
82. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.
83. Товароведение и ветсанэкспертиза яиц куриных и другой домашней птицы.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, болезни Ньюкасла, орнитозе.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при пастереллезе, туберкулезе, кокцидиозе, миксоматозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при пастереллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

дополнительная

Л2.1 Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Специалитет. - Самара: СамГАУ, 2020. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Л2.2 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

В приложении

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		

		44/ФВ М	<p>Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 5 шт., классная доска – 1 шт., муляжи и макропрепараты с патологическими изменениями органов и тканей, плакаты, видеофильмы, микроскопы и др. лабораторное оборудование. Оборудование - рефрактометр, трихинеллоскоп BDA Vox, центрифуги, жироскопы, овоскоп, компрессоры, ареометр SY-DIG, лаборатория для исследования мяса, термостат, сушильный шкаф R7-RUS. учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
2	<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования</p>		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974).

Автор (ы)

_____ доц. КПИВАИП, кбн Зинченко Дмитрий Алексеевич

Рецензенты

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария

Заведующий кафедрой _____ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария

Руководитель ОП _____