

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 10:58:19

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия

Институт животноводства и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

животноводства и

ветеринарной медицины

_____ Н.А. Чугаева

«12» января 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование учебной дисциплины (модуля)

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

бакалавриат, магистратура, специалитет

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) ветеринарно-санитарная экспертиза

(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ОПОП)

Форма обучения очная, заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины

(полное наименование института)

Статус дисциплины: базовая дисциплина Б 1.О.20

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 2,3,4

Семестр 3,4,5,6,7,8

Учебный план набора 2023 г. и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Семестр	Учебные занятия (час.)				Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации	
	Общий объем	аудиторные		Контроль СР			
		Всего	лекции				ЛЗ
3 семестр очное	108	54	18	36	54	Зачет	
4 семестр очное	180	90	36	54	27	Экзамен	
5 семестр очное	108	54	18	36	54	Зачет	
6 семестр очное	108	54	18	36	54	Зачет	
7 семестр очное	108	66	22	44	42	Зачет	
8 семестр очное	144	86	34	52	27	Экзамен	
3 курс з/о	216	24	8	16	9	Экзамен	
4 курс з/о	288	30	10	20	4	Зачет	
5 курс з/о	252	32	10	22	9	Экзамен	
Итого очное/заочное	756/756	404/86	136/28	258/58	54/22	298/648	Зачет, экзамен, зачет, зачет, зачет, экзамен/, экзамен, зачет, экзамен

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных 21 ЗЕТ

Лист согласования

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 19 сентября 2017 г. № 939 (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2017 г. № 48500).

рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института животноводства и ветеринарной медицины «12» января 2023 г., протокол № 5.

Разработчик программы:

канд. с. – х. наук, доцент института животноводства
и ветеринарной медицины

_____ Подвалова В.В.

Руководитель образовательной программа:

канд. с. – х. наук, доцент

_____ Колтун Г.Г.

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель дисциплины – подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, знающего основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи дисциплины (модуля):

- уметь в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоение проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, промысла диких животных и пернатой дичи;
- приобретение навыков по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части, базовой дисциплины Б1.О.20

Изучение дисциплины базируется на знаниях общей химия, биология с основами экологии, анатомия животных, микробиология, основы физиологии, цитология, гистология и эмбриология, основы производства продукции и контроль качества, патологическая анатомия животных, инфекционные болезни, паразитарные болезни, ветеринарная санитария, гигиена животных, контроль первичной переработки продукции животноводства, цифровые технологии в агропромышленном комплексе, методы проведения лабораторных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе, судебная ветеринарная экспертиза, национальное и международное ветеринарное законодательство, метрология, стандартизация, сертификация продукции, организация государственного ветеринарного надзора, товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения, зоотехнический анализ кормов, биологическая и экологическая безопасность продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК – 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Индикатор 2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК – 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Индикатор 1	Обоснованно использует приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Индикатор 2	Оформляет документацию для производства, переработке, хранении и оценке продукции животноводства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

знать:

- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1);
- правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2).

уметь:

- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1);

- оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства с использованием информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2).

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 21 зачетных единицы

Вид учебной работы	Семестры						Курсы			Всего часов
	Очное						Заочное			
	3	4	5	6	7	8	3	4	5	
Контактная работа с преподавателем (всего)	54	90	54	54	66	86	24	30	32	404/86
В том числе:										
Лекции	18	36	18	18	22	34	8	10	10	136/28
Занятия семинарского типа, в том числе:										
Семинары (С)										
Практические занятия (ПЗ)										
Практикумы (П)										
Лабораторные работы (ЛР)	36	54	36	36	44	52	16	20	22	258/58
Коллоквиумы (К)										
Иные аналогичные занятия										
Самостоятельная работа (всего)	54	63	54	54	42	31	183	254	211	298/648
В том числе:										
Курсовой проект (работа) (КП (КР))				30				200		30/200
Расчетно-графические работы (РГР)										
Реферат (Р)										
Контрольная работа (К)							100		100	-/200
Иные аналогичные занятия	54	63	54	24	42	31	83	54	111	268/248
Контроль		27				27	9	4	9	54/22
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	экзамен	зачет	зачет	зачет	экзамен	экзамен	зачет	экзамен	зачет, экзамен, зачет, зачет, экзамен /, экзамен, зачет, экзамен

Итого:	10 8/3	18 0/5	10 8/3	10 8/3	10 8/3	144 /4	216 /6	288 /8	252 /7	756/756 21з.ед./ 21 з.ед.
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	--

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
3 семестр		
1 раздел		
1.	Цели, задачи и структура ветеринарно – санитарная экспертиза. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности (2 часа)	Ветеринарно – санитарная экспертиза, история развития, цели и задачи. Объекты исследования. Виды сырья животного происхождения. Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы на рынке и производстве.
2.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения (2 часа)	Основные принципы ХАССП. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP, ветеринарные нормы и правила.
3.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции (2 часа)	Документация Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы). Ветеринарные сопроводительные документы. Правила заполнения, оформления и выдачи документов. «Меркурий» одна из подсистем Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии. Бумажные и иные исключения из ветеринарного электронного документооборота. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). Требования к регистрации в системе «Меркурий». Система ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли
4.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения (2 часа)	Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Токсические вещества природного происхождения. Токсикологическая классификация ядовитых растений. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.

5.	<p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика (4 часа)</p>	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. 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, иерсении, протей). 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. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>Cl. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>
6.	<p>Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний (2 часа).</p>	<p>Виды транспортировки животных на МПП.. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных. Транспортные болезни животных и их профилактика. Обработка транспортных средств после выгрузки. Правила погрузки-выгрузки животных.</p>
7.	<p>Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных (2 часа).</p>	<p>Задачи, требования по размещению и принципы планирования МПП. Типы предприятий мясной промышленности. Прием-сдача и предубойное содержание животных.</p>
8.	<p>Технологии переработки животных и птицы (2 часа).</p>	<p>Предубойный осмотр животных и птицы. Способы оглушения животных. Перечень операций при переработке животных. Технология переработки КРС. Технология убоя свиней Технология убоя птицы. Проведение послеубойной ветеринарно – санитарной оценки туш и тушек в убойном цеху. Вынужденный убой. Внутрихозяйственный убой.</p>
Итого:		18 часов
4 семестр		
2 раздел		

9.	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении (2 часа) .	Морфология и пищевая ценность мяса. Процесс созревание мяса. Виды порчи мяса, причины возникновения. Санитарная оценка. Правила отбора проб для лабораторных исследований мяса.
10.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии (2 часа) .	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заболеваниях вирусной этиологии, при заболеваниях бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях КРС, лошадей свиней МРС.
11.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии (4 часа) .	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при болезни пищеварительной трубки, пищевода, преджелудков, сычуга и кишечника, органов дыхания и кровообращения, печени, почек и брюшины, обмена веществ и транспортные болезни, при неоплазмах, травмах и акушерско-гинекологических патологиях. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе, фасциоллезе, диктиокаулезе, метастронгилезе, пироплазмидозе, саркоцистозе, кокцидиозе (эймериоз).
12.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОВ и после лечения антибиотиками (2 часа) .	Причины и характер отравлений сельскохозяйственных животных. Диагностика отравлений. Санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при поражении радиоактивными и отравляющими веществами
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, кишечного сырья крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья (8 часов)	Классификация и пищевая ценность субпродуктов и жиров. Их ветеринарно-санитарная оценка. Виды и использование кишечного сырья. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.
		Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Пороки шкур. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
14.	Ветеринарно – санитарный контроль мяса на холодильниках.	Требования к проведению Ветеринарно – санитарного контроля на холодильниках

	Методы консервирования мяса и мясных продуктов. Дефростация. Условно – годное сырье (4 часа).	Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Методы дефростации мяса. Понятие условно – годное сырье, способы его обеззараживания.
15.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей технологии производства (2 часа).	Общая характеристика колбасного производства. Технология производства колбас разных видов. Пороки и дефекты колбасных изделий, причины возникновения, возможность устранения, санитарная оценка продукции.
16.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов, технологии производства (2 часа).	Ветеринарно-санитарные требования к производству консервов. Технология производства мясных консервов. Пороки и дефекты мясных консервов, причины возникновения, возможность устранения, санитарная оценка продукции.
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и мяса сельскохозяйственной птицы (2 часа).	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для его убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и подготовке птицы к убою. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме птицы для убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях
18.	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и мяса диких промысловых животных и пернатой дичи (2 часа).	Первичная обработка туш диких животных и пернатой дичи Порядок осмотра и оценка туш охотничье - промысловых зверей. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов диких животных и тушек пернатой дичи при различных болезнях инфекционной и инвазионной этиологии.
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий (2 часа).	Закупки и переработка кроликов. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий
20.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях (2 часа)	Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов. Контроль и ответственность за выполнение настоящей Инструкции.
21.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения (2 часа)	Виды дезинфекции. Моющедезинфицирующие средства. Техника безопасности при приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств. Физические методы дезинфекции.
Итого:		36 часов
5 семестр		

3 раздел		
22.	Требования к безопасности молока и молочной продукции (2 часа)	Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока и молочной продукции. Законодательство в области молочной продукции на территории РФ.
23.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства (2 часа)	Ветеринарно-санитарные требования к реализации молока и молочных продуктов на рынке. Ведение документации.
24.	Характеристика физико-химических, бактериологических свойств молока (4 часа)	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока, факторы, их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Изменение микрофлоры молока при хранении. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, корова, верблюдица).
25.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека (2 часа)	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.
26.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (2 часа)	Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве молочных продуктов. Технология кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования ГОСТов к кисломолочным продуктам и методы их исследования
27.	5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров (4 часа)	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки сливочного масла, сыров и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка
28.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов (2 часа).	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка
Итого:		18 часов
6 семестр		
4 раздел		
31.	Строение, химический состав, пищевых яиц. Микробиология яиц (2	Ассортимент пищевых яиц, используемых в пищевых целях. Яйцо – строение, пищевая и

	часа).	биологическая ценность, химический состав и микробиология яиц.
32.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека (2 часа).	Яйца, как фактор передачи и источник распространения различных инфекционных болезней животных и человека. Санитарная оценка яиц, полученных от птиц болеющих туберкулезом, сальмонеллезом, стрептококкозом и т.д..
33.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках (2 часа).	Требования ТР ТС 2011 и ветеринарных правил к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках
34.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю (2 часа).	Требования ТР ТС 2011 и стандарта к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю
35.	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков (2 часа).	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков. Пищевые и технические пороки яиц. Техническая утилизация яиц. Санитарная оценка яиц, зараженных микрофлорой и грибами.
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества яиц водоплавающих птиц (2 часа).	Требования нормативных документов к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц водоплавающей птицы. Особенности проведения ветеринарно – санитарной экспертизы и оценки качества яиц водоплавающей птицы.
37.	Основы технологии производства, яйцепродуктов (2 часа)	Ассортимент яйцепродуктов, реализуемых потребителю. Основы технологии производства, яйцепродуктов
38.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка яйцепродуктов (4 часа)	Требования нормативных документов к качеству яйцепродуктов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества и безопасности яйцепродуктов.
Итого:		18 часов
7 семестр		
5 раздел		
39.	Рыбы как биологические и промысловые объекты. Стандартизация и сертификация, как основной нормативный контроль объектов рыбного промысла (2 часа).	Характеристика основных семейств промысловых рыб. Стандартизация, сертификация и техническое регулирование объектов водного промысла. Ветеринарно – санитарные правила, ТР ТС, стандарты – основные требования к безопасности качества рыбной продукции.
40.	Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная	Краткая характеристика возбудителей инфекционных заболеваний рыб в заболеваниях вирусной и бактериальной этиологии. Санитарная

	экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка (2 часа) .	оценка рыбы при инфекционных заболеваниях вирусной и бактериальной этиологии.
41.	Инвазионные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка. Методы паразитологического исследования рыбы (2 часа) .	Краткая характеристика возбудителей инвазионных болезней рыб, опасных для человека. Санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях, предающихся человеку.
42.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы (2 часа) .	Технология производства соленой, вяленой и сушеной рыбы. Требования к рыбному сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.
43.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой и сушеной рыбы (2 часа) .	Технология производства живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к рыбному сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.
44.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка копченой рыбы (2 часа) .	Технология производства копченой рыбы. Требования к рыбному сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.
45.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбных пресервов и консервов (2 часа) .	Способы консервирования рыбы. Консервы и пресервы, технология производства. Требования нормативного документа к качеству и безопасности консервированной рыбной продукции. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных консервов и пресервов, причины возникновения.
46.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов (2 часа) .	Ассортимент икорной продукции. Технология производства икорных продуктов. Требования к сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты икорной продукции, причины возникновения. Имитированная икра.
47.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных (2 часа) .	Ассортимент продукции, произведенной из водных беспозвоночных. Требования к сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС и стандарта. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества.

48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих (2 часа).	Характеристика промысловых морских млекопитающих. Первичная обработка туш. Послеубойный осмотр. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества мяса морских млекопитающих.
49.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла (2 часа).	Технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла
Итого:		22 часа
8 семестр		
6 раздел		
50.	Виды пчелиного меда, его химический состав и свойства (2 часа).	Классификация меда. Характеристика отдельных видов меда. Центробежный, прессованный, сотовый, сахарный, искусственный мед. Химический состав, пищевая ценность меда. Сравнительный состав цветочного, падевого и сахарного меда. Свойства меда (вязкость, кристаллизация, гигроскопичность, плотность, теплопроводность, теплоемкость)
51.	Экспертиза качества натурального пчелиного меда (2 часа).	Правила приемки и отбора проб меда. Оценка качества упаковки и маркировки. Идентификация и оценка качества натурального пчелиного меда. Органолептические показатели качества меда (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей). Физико-химические показатели качества меда (содержание воды, содержание сахарозы и редуцирующих сахаров, диастазное число, общая кислотность). Пыльцевой анализ меда. Дефекты меда и способы их устранения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Требования нормативных документов к качеству меда. Хранение меда.
52.	Фальсификация меда и методы ее выявления (2 часа).	Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная. Методы обнаружения фальсификатов.
53.	Технология производства продуктов пчеловодства, их виды. Ветеринарно – санитарная оценка качества пчелопродуктов (4 часа).	Требования нормативных документов к качеству и показателям безопасности пчелопродуктов. Ветеринарно – санитарная оценка забруса, перги, маточного молочка, воска и прополиса
7 раздел		
54.	Санитарное исследование Растительного сырья и	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки

	продуктов его переработки (14 часов)	корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования грибов и их санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках. Оценка качества растительных масел. Оценка качества чая.
8 раздел		
55.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. Ветеринарно – санитарные требования при хранении и подготовки кормов к скармливанию (2 часа) .	Классификация кормов и кормовых добавок. Ветеринарно – санитарные требования к складам и хранилищам различных кормов. Ветеринарно – санитарные требования при хранении кормов. Ветеринарно – санитарные требования при подготовке кормов к скармливанию. Основные нормативные документы о производстве и контролю кормов.
56.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов (4 часа) .	Ветеринарно – санитарные требования к производству грубых и сочных кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов. Определение доброкачественности и оценка грубых и сочных кормов.
57.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов (4 часа) .	Краткая характеристика и классификация зерновых кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых кормов. Краткая характеристика и классификация комбинированных кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза сырьевых компонентов готовых комбикормов.
Итого:		34 часа

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
3 семестр							
1 раздел							
1.	Цели, задачи и структура ветеринарно – санитарная экспертиза. Историческая справка. Сырье для	2		4		8	14

	мясоперерабатывающей промышленности						
2.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	2		4		8	14
3.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	2		4		8	14
4.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2		6		6	14
5.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика	4		4		6	14
6.	Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний	2		4		6	12
7.	Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных	2		4		6	12
8.	Технологии переработки животных и птицы	2		6		6	14
ВСЕГО:		18		36		54	108/108
4 семестр							
2 раздел							
9.	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении	2		2		6	10
10.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии.	2		4		6	12
11.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии	4		4		6	14
12.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОБ и после лечения антибиотиками	2		4		6	12
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, кишечного сырья крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья	8		8		6	22
14.	Ветеринарно – санитарный контроль мяса на холодильниках. Методы консервирования мяса и мясных продуктов. Дефростация. Условно – годное сырье	4		4		4	12
15.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей технологии производства.	2		6		6	14

16.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов, технологии производства.	2		6		4	12
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и мяса сельскохозяйственной птицы.	2		4		4	10
18.	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2		4		4	10
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий.	2		4		4	10
20.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.	2		2		4	8
21.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	2		2		3	7
22.	Контроль					27	27
ВСЕГО:		36		54		63 (27 экзамен)	180/180
5 семестр							
3 раздел							
23.	Требования к безопасности молока и молочной продукции	2		4		6	12
24.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства	2		6		8	16
25.	Характеристика физико - химических, бактериологических свойств молока	4		4		8	16
26.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	2		4		8	14
27.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2		6		8	16
28.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	4		6		8	18
29.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	2		6		8	16
ВСЕГО:		18		36		54	108
6 семестр							
4 раздел							
30.	Строение, химический состав, пищевых яиц. Микробиология яиц.	2		4		2	8
31.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.	2		4		2	8

32.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках.	2		4		2	8
33.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю.	2		6		2	10
34.	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков.	2		6		4	12
35.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества яиц водоплавающих птиц.	2		4		4	10
36.	Основы технологии производства, Яйцепродуктов.	2		4		4	10
37.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка яйцепродуктов.	4		4		4	12
38.	Курсовая работа					30	30
ВСЕГО:		18		36		24 (30 курсовая)	108/108
7 семестр							
5 раздел							
39.	Рыбы как биологические и промысловые объекты. Стандартизация и сертификация, как основной нормативный контроль объектов рыбного промысла.	2		2		4	8
40.	Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.	2		4		4	10
41.	Инвазионные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка. Методы паразитологического исследования рыбы.	2		4		4	10
42.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы.	2		6		4	12
43.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой и сушеной рыбы.	2		6		4	12
44.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка копченой рыбы.	2		4		4	10
45.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и	2		4		4	10

	оценка рыбных пресервов и консервов.						
46.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов.	2		4		4	10
47.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных.	2		4		4	10
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих.	2		4		4	10
49.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла.	2		2		2	6
ВСЕГО:		22		44		42	108/108
8 семестр							
6 раздел							
50.	Виды пчелиного меда, его химический состав и свойства.	2		2		2	6
51.	Экспертиза качества натурального пчелиного меда.	2		6		4	12
52.	Фальсификация меда и методы ее выявления.	2		4		4	10
53.	Технология производства продуктов пчеловодства, их виды. Ветеринарно – санитарная оценка качества пчелопродуктов.	4		6		4	14
7 раздел							
54.	Санитарное исследование Растительного сырья и продуктов его переработки.	14		14		5	33
8 раздел							
55.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. Ветеринарно – санитарные требования при хранении и подготовки кормов к скармливанию.	2		4		4	10
56.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов.	4		8		4	16
57.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и	4		8		4	16

7.	Гигиена животных	+	+	+	+	+	-	-	-
8.	Контроль первичной переработки продукции животноводства	+	+	+	-	-	-	-	-
9.	Внутренние незаразные болезни	-	+	+	+	+	-	-	-
10.	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе	+	-	-	-	-	-	-	-
11.	Методы проведения лабораторных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	+	+	+		+	+	+	+
12.	Судебная ветеринарная экспертиза	-	+	-	-	-	-	-	-
13.	Национальное и международное ветеринарное законодательство	+	+	+	+	+	+	+	+
14.	Метрология, стандартизация, сертификация продукции	+	+	+	+	+	+	+	+
15.	Организация государственного ветеринарного надзора	+	+	+	+	+	+	+	+
16.	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	-	-	+	+	-	-	-	-

6. Методы и формы организации обучения

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы						
Работа в команде						
Игра						
Поисковый метод						
Решение ситуационных задач						
Исследовательский метод						
Метод микро-групп			10			10
Итого интерактивных занятий			10			10

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1.	Семинарские занятия	Определение видовой принадлежности мяса	Метод микро-групп	2
2.	Семинарские занятия	Определение свежести мяса различных видов животных	Метод микро-групп	2
3.	Семинарские занятия	Определение свежести субпродуктов	Метод микро-групп	2
4.	Семинарские занятия	Определение свежести и качества куриных яиц	Метод микро-групп	2
5.	Семинарские занятия	Определение качества меда	Метод микро-групп	2
ИТОГО:				10

7. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1 раздел			

1.	Цели, задачи и структура ветеринарно – санитарная экспертиза. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности	Техника безопасности при выполнении лабораторных занятий по ВСЭ. Действующие нормативно-технические документы по ВСЭ. Термины и определения	4
2.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	Определение безопасности продуктов животного и растительного происхождения по пищевой безопасности	4
3.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	Работа с системами контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	4
4.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Определение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
5.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика	Определение возбудителей пищевых токсикоинфекций в продуктах животного и растительного происхождения	4
6.	Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний	Алгоритм проведения транспортировки сельскохозяйственных животных и птицы.	4
7.	Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных	Алгоритм организации переработке скота и птицы	4
8.	Технологии переработки животных и птицы	Организация санитарного осмотра продуктов убоя и контроля качества	6
ИТОГО:			36
2 раздел			
9.	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении	Оценка качества мяса при созревании. Определение мяса полученного от животных убитых в агональном состоянии	2
10.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии	4

	инфекционной этиологии		
11.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии	4
12.	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОБ и после лечения антибиотиками	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОБ и после лечения антибиотиками	4
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, кишечного сырья крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2
		Ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	2
14.	Ветеринарно – санитарный контроль мяса на холодильниках. Методы консервирования мяса и мясных продуктов. Дефростация. Условно – годное сырье	Определение качества условно – годного сырья	4
15.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей технологии производства.	Оценка качества колбас и копченостей	6
16.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов, технологии производства	Оценка качества мясных консервов	6
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и мяса сельскохозяйственной птицы.	Определение качества и пищевой безопасности тушек и мяса сельскохозяйственной птицы	4
18.	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Определение качества и пищевой безопасности туш и мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов,	Определение качества и пищевой безопасности мяса кроликов, нутрий	4

	нутрий.		
20.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.	Изучение инструкции о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.	2
21.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	Приготовление дезрастворов. Проведение деинсекции и дератизации объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	2
ИТОГО:			54
3 раздел			
22.	Требования к безопасности молока и молочной продукции	Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока и молочной продукции. Законодательство в области молочной продукции на территории РФ.	4
23.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства	Определение качества молочной продукции домашнего производства	6
24.	Характеристика физико - химических, бактериологических свойств молока	Определение качества молока по физико – химическим показателям	4
25.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	Исследование молока на мастит и бактериальную чистоту	4
26.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Определение качества кисломолочных продуктов	6
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	Определение качества сливочного масла и сыров	6
28.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	Определение качества консервированных молочных продуктов	6
ИТОГО:			36

4 раздел			
29.	Строение, химический состав, пищевых яиц. Микробиология яиц.	Определение микрофлоры пищевых яиц	4
30.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.	Санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях	4
31.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках.	Определение санитарного состояния и качества пищевых домашних яиц	4
32.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю.	Определение санитарного состояния и качества пищевых яиц, промышленного производства	6
33.	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков.	Проведение санитарной оценки яиц при обнаружении пороков.	6
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества яиц водоплавающих птиц.	Оценка качества яиц водоплавающих птиц	4
35.	Основы технологии производства, яйцепродуктов.	Оценка качества яйцепродуктов по показателям пищевой безопасности	4
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка яйцепродуктов.	Оценка качества яйцепродуктов	4
ИТОГО:			36
5 раздел			
37.	Рыбы как биологические и промысловые объекты. Стандартизация и сертификация, как основной нормативный контроль объектов рыбного промысла.	Оценка качества промысловых рыбных объектов	2
38.	Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно - санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка.	Ветеринарно -санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях	4

39.	Инвазионные болезни рыб. Ветеринарно - санитарная экспертиза и ветеринарно - санитарная оценка. Методы паразитологического исследования рыбы.	Ветеринарно -санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях	4
40.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы	6
41.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой и сушеной рыбы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой и сушеной рыбы	6
42.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка копченой рыбы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка копченой рыбы	4
43.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбных пресервов и консервов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбных пресервов и консервов	4
44.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов	4
45.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных	4
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса морских млекопитающих	4

	мяса морских млекопитающих.		
47.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла	2
ИТОГО:			44
6 - 8 раздел			
48.	Виды пчелиного меда, его химический состав и свойства.	Определение химического состава и свойств меда	2
49.	Экспертиза качества натурального меда.	Определение качества и санитарная оценка натурального меда	6
50.	Фальсификация меда и методы ее выявления.	Определение фальсификации меда	4
51.	Технология производства продуктов пчеловодства, их виды. Ветеринарно – санитарная оценка качества пчелопродуктов	Ветеринарно – санитарная оценка качества пчелопродуктов	6
52.	Санитарное исследование Растительного сырья и продуктов его переработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеплодов и овощей, фруктов и ягод Люминисцентный анализ свежих овощей.	2
		Лабораторное исследование квашеных, соленых, маринованных овощей и консервированных фруктов и ягод	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных и отварных грибов	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза сухофруктов, семечек, орехов	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза чая	2
53.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. Ветеринарно – санитарные требования при	Лабораторное исследование кормов при хранении	4

	хранении и подготовки кормов к скармливанию.		
54.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов.	Определение качества и безопасности грубых и сочных кормов	8
55.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов.	Определение качества и безопасности зерновых и комбинированных кормов	8
Итого:			52
ВСЕГО ПО КУРСУ:			258

8. Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
3 семестр				
1 раздел				
1.	Цели, задачи и структура ветеринарно – санитарная экспертиза. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности	Ветеринарно – санитарная экспертиза, история развития, цели и задачи. Объекты исследования. Виды сырья животного происхождения. Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы на рынке и производстве.	8	тестирование собеседование
2.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	Основные принципы ХАССП. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP,	8	тестирование собеседование

		ветеринарные нормы и правила.		
3.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	Документация Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы). Ветеринарные сопроводительные документы. Правила заполнения, оформления и выдачи документов. «Меркурий» одна из подсистем Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии. Бумажные и иные исключения из ветеринарного электронного документооборота. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). Требования к регистрации в системе «Меркурий». Система ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли	8	тестирование собеседование
4.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Токсические вещества природного происхождения. Токсикологическая классификация ядовитых растений. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.	6	тестирование собеседование

5.	<p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика</p>	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). 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. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.</p>	6	<p>тестирование собеседование</p>
----	--	---	---	---------------------------------------

		<p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>Cl. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>		
6.	<p>Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний</p>	<p>Виды транспортировки животных на МПП.. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных. Транспортные болезни животных и их профилактика. Обработка транспортных средств после выгрузки. Правила погрузки-выгрузки животных.</p>	6	<p>тестирование собеседование</p>
7.	<p>Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных</p>	<p>Задачи, требования по размещению и принципы планирования МПП. Типы предприятий мясной промышленности. Прием-сдача и предубойное содержание животных.</p>	6	<p>тестирование собеседование</p>
8.	<p>Технологии переработки животных и птицы</p>	<p>Предубойный осмотр животных и птицы. Способы оглушения животных. Перечень операций при переработке животных. Технология переработки КРС. Технология убоя свиней Технология убоя птицы. Проведение послеубойной ветеринарно – санитарной оценки туш и тушек в убойном цеху. Вынужденный убой. Внутрихозяйственный убой.</p>	6	<p>тестирование собеседование</p>
Итого:			54 часа	
4 семестр				

	поражениях ОВ и после лечения антибиотиками	отравлений. Санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при поражении радиоактивными и отравляющими веществами		
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, кишечного сырья крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья	<p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов и жиров. Их ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Виды и использование кишечного сырья. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Пороки шкур. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p>	6	тестирование собеседование ситуационная задача
14.	Ветеринарно – санитарный контроль мяса на холодильниках. Методы консервирования мяса и	Требования к проведению Ветеринарно – санитарного контроля на холодильниках	4	тестирование собеседование

	мясных продуктов. Дефростация. Условно – годное сырье	Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Методы дефростации мяса. Понятие условно – годное сырье, способы его обеззараживания.		
15.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей технологии производства	Общая характеристика колбасного производства. Технология производства колбас разных видов. Пороки и дефекты колбасных изделий, причины возникновения, возможность устранения, санитарная оценка продукции.	6	тестирование собеседование ситуационная задача
16.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов, технологии производства	Ветеринарно-санитарные требования к производству консервов. Технология производства мясных консервов. Пороки и дефекты мясных консервов, причины возникновения, возможность устранения, санитарная оценка продукции.	4	тестирование собеседование
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и мяса сельскохозяйственной птицы	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для его убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и подготовке птицы к убою. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме птицы для убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях	4	тестирование собеседование
18.	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Первичная обработка туш диких животных и пернатой дичи Порядок осмотра и оценка туш охотничье - промысловых зверей. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов диких животных и тушек	4	тестирование собеседование

		пернатой дичи при различных болезнях инфекционной и инвазионной этиологии.		
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий	Закупки и переработка кроликов. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий	4	тестирование собеседование
20.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях	Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов. Контроль и ответственность за выполнение настоящей Инструкции.	4	собеседование
21.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения	Виды дезинфекции. Моющедезинфицирующие средства. Техника безопасности при приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств. Физические методы дезинфекции.	3	собеседование
Итого:			63 часа	
5 семестр				
3 раздел				
22.	Требования к безопасности молока и молочной продукции	Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока и молочной продукции. Законодательство в области молочной продукции на территории РФ.	6	собеседование
23.	Оценка качества	Ветеринарно-санитарные	8	тестирование

	молочной продукции домашнего производства	требования к реализации молока и молочных продуктов на рынке. Ведение документации.		собеседование ситуационная задача
24.	Характеристика физико-химических, бактериологических свойств молока	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока, факторы, их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Изменение микрофлоры молока при хранении. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица).	8	собеседование
25.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.	8	собеседование
26.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве молочных продуктов. Технология кисломолочных продуктов.	8	тестирование собеседование ситуационная задача

		Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования ГОСТов к кисломолочным продуктам и методы их исследования		
27.	5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки сливочного масла, сыров и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка	8	тестирование собеседование ситуационная задача
28.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка	8	тестирование собеседование ситуационная задача
Итого:			54 часа	
6 семестр				
4 раздел				
29.	Строение, химический состав, пищевых яиц. Микробиология яиц	Ассортимент пищевых яиц, используемых в пищевых целях. Яйцо – строение, пищевая и биологическая ценность, химический состав и микробиология яиц.	2	собеседование
30.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека	Яйца, как фактор передачи и источник распространения различных инфекционных болезней животных и человека. Санитарная оценка яиц, полученных от птиц болеющих туберкулезом, сальмонеллезом, стрептококкозом и т.д..	2	собеседование тестирование
31.	Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках	Требования ТР ТС 2011 и ветеринарных правил к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках	2	тестирование собеседование ситуационная задача
32.	Требования к ветеринарно-санитарному	Требования ТР ТС 2011 и стандарта к ветеринарно-санитарному состоянию и	2	тестирование собеседование

	Состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю	качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю		ситуационная задача
33.	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков	Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков. Пищевые и технические пороки яиц. Техническая утилизация яиц. Санитарная оценка яиц, зараженных микрофлорой и грибами.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества яиц водоплавающих птиц	Требования нормативных документов к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц водоплавающей птицы. Особенности проведения ветеринарно – санитарной экспертизы и оценки качества яиц водоплавающей птицы.	4	собеседование
35.	Основы технологии производства, яйцепродуктов	Ассортимент яйцепродуктов, реализуемых потребителю. Основы технологии производства, яйцепродуктов	4	собеседование
36.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка яйцепродуктов	Требования нормативных документов к качеству яйцепродуктов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества и безопасности яйцепродуктов.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
37.	Курсовая работа		30	
Итого:			54 часа	
7 семестр				
5 раздел				
38.	Рыбы как биологические и промысловые объекты. Стандартизация и сертификация, как основной нормативный контроль объектов рыбного промысла	Характеристика основных семейств промысловых рыб. Стандартизация, сертификация и техническое регулирование объектов водного промысла. Ветеринарно – санитарные правила, ТР	4	собеседование

		ТС, стандарты – основные требования к безопасности качества рыбной продукции.		
39.	Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка	Краткая характеристика возбудителей инфекционных заболеваний рыб в заболеваниях вирусной и бактериальной этиологии. Санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях вирусной и бактериальной этиологии.	4	собеседование
40.	Инвазионные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка. Методы паразитологического исследования рыбы	Краткая характеристика возбудителей инвазионных болезней рыб, опасных для человека. Санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку.	4	собеседование
41.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка живой, охлажденной и мороженой рыбы	Технология производства соленой, вяленой и сушеной рыбы. Требования к рыбному сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
42.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка соленой, вяленой и сушеной рыбы	Технология производства живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к рыбному сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
43.	Основы технологии производства, ветеринарно-	Технология производства копченой рыбы. Требования к рыбному	4	тестирование собеседование

	санитарная экспертиза и оценка копченой рыбы	сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных тушек, причины возникновения.		ситуационная задача
44.	Основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбных пресервов и консервов	Способы консервирования рыбы. Консервы и пресервы, технология производства. Требования нормативного документа к качеству и безопасности консервированной рыбной продукции. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты рыбных консервов и пресервов, причины возникновения.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
45.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка икорных продуктов	Ассортимент икорной продукции. Технология производства икорных продуктов. Требования к сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты икорной продукции, причины возникновения. Имитированная икра.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
46.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка водных беспозвоночных	Ассортимент продукции, произведенной из водных беспозвоночных. Требования к сырью. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС и стандарта. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	Характеристика промысловых морских млекопитающих. Первичная обработка туш. Послеубойный	4	тестирование собеседование ситуационная задача

		осмотр. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества мяса морских млекопитающих.		
48.	Характеристика, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла	Технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла	2	собеседование
Итого:			42 часа	
8 семестр				
6 раздел				
49.	Виды пчелиного меда, его химический состав и свойства	Классификация меда. Характеристика отдельных видов меда. Центробежный, прессованный, сотовый, сахарный, искусственный мед. Химический состав, пищевая ценность меда. Сравнительный состав цветочного, падевого и сахарного меда. Свойства меда (вязкость, кристаллизация, гигроскопичность, плотность, теплопроводность, теплоемкость)	2	собеседование
50.	Экспертиза качества натурального пчелиного меда	Правила приемки и отбора проб меда. Оценка качества упаковки и маркировки. Идентификация и оценка качества натурального пчелиного меда. Органолептические показатели качества меда (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей). Физико-химические показатели качества меда (содержание воды, содержание сахарозы и редуцирующих сахаров, диастазное число, общая	4	тестирование собеседование ситуационная задача

		кислотность). Пыльцевой анализ меда. Дефекты меда и способы их устранения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Требования нормативных документов к качеству меда. Хранение меда.		
51.	Фальсификация меда и методы ее выявления	Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная. Методы обнаружения фальсификатов.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
52.	Технология производства продуктов пчеловодства, их виды. Ветеринарно – санитарная оценка качества пчелопродуктов	Требования нормативных документов к качеству и показателям безопасности пчелопродуктов. Ветеринарно – санитарная оценка забруса, перги, маточного молочка, воска и прополиса	4	тестирование собеседование ситуационная задача
7 раздел				
53.	Санитарное исследование Растительного сырья и продуктов его переработки	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования грибов и их санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.	5	тестирование собеседование ситуационная задача

		Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках. Оценка качества растительных масел. Оценка качества чая.		
8 раздел				
54.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. Ветеринарно – санитарные требования при хранении и подготовки кормов к скармливанию	Классификация кормов и кормовых добавок. Ветеринарно – санитарные требования к складам и хранилищам различных кормов. Ветеринарно – санитарные требования при хранении кормов. Ветеринарно – санитарные требования при подготовке кормов к скармливанию. Основные нормативные документы о производстве и контролю кормов.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
55.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов	Ветеринарно – санитарные требования к производству грубых и сочных кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов. Определение доброкачественности и оценка грубых и сочных кормов.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
56.	Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов	Краткая характеристика и классификация зерновых кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества зерновых кормов. Краткая характеристика и классификация комбинированных кормов. Ветеринарно – санитарная экспертиза сырьевых компонентов готовых комбикормов.	4	тестирование собеседование ситуационная задача
Итого:				31 час

10. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынке. Фальсификация молока ;

1.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы

2.1 Производственная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Консервирование мяса и мясопродуктов холодом. Ветеринарно - санитарный контроль на холодильниках.

2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы на рынке.

Определение видовой принадлежности мяса. Лимфатическая система, ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.

2.3 Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.4 Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при заболеваниях незаразной этиологии

2.8 Клеймение и маркировка туш и внутренних органов животных и птицы.

3. Организация и методика предубойного осмотра животных и птицы

3.1 Особенности убоя сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя птицы

3.2 Особенности убоя сельскохозяйственных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных

3.2 Правила транспортировки сельскохозяйственной птицы и животных к месту убоя

4. Способы и правила добычи диких промысловых животных. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов

5.1 Ветеринарно-санитарная экспертизы рыбы разного термического состояния

5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов (колбасы, копчености, мясные консервы, полуфабрикаты и т.д.)

7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови и эндокринного сырья.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов

9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц на рынке.

9.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов. Технология производства.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках (овощи, фрукты, зелень, грибы, ягоды, продукты переработки растительного сырья).

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства на рынке

12. История развития и становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

13. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (требования к организации рабочего места ветсанэксперта, документация)

13.1 Современные методы лабораторного контроля продукции животноводства в лабораториях ВСЭ.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов (икра и ее аналоги)

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов

17. Свободная тема

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2021. - 476 с. - ISBN 978-5-8114-6848-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 17.03.2021). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие / О.О. Датченко, Н.С. Титов, В.В. Ермаков, Ю.А. Курлыкова. - Самара: СамГАУ, 2018. - 202 с. - ISBN 978-5-88575-533-7. - URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 25.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 25.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. - 2-е изд., перераб. - СПб.: Лань, 2021. - 304 с. - ISBN 978-5-8114-1812-1. - URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 25.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда: учеб. пособие / сост. А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. - Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. - 172 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/183499> (дата обращения: 25.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и выполнению самостоятельной работы обучающимися

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2023. – 36 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Министерство сельского хозяйства Примоского края - <http://www.agrodv.ru/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>
9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 321. Лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)

<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 147, учебная аудитория для проведения занятий семинарского и лабораторного типа</p>	<p>Лабораторные столы 7 шт. (14 посадочных мест), стол преподавательский, 3 лабораторных стола, меловая доска, рН метр Эксперт-рН, прибор Милтек-1, весы Vibra АЖ-640 СТ, мясорубка, спектрофотометр, стенды, плакаты, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АЖ-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15 Acer Travel Mate, лабораторная посуда. Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран.</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 (электронный читальный зал №1) Аудитория для самостоятельной работы</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p>

692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория 246 Лаборантская Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратов вытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная
--	---

13. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом)

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для выполнения контрольных и самостоятельных работ обучающимися заочной формы обучения по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:/ сост. В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: - 2-е изд., перераб . ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2023. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

2. Пособие для лабораторной и самостоятельной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: - 2-е изд., перераб. ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 285 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

3. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для написания курсовой работы обучающимися всех форм обучения по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: - 2-е изд., перераб. ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 29 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей им состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдением следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающих такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа здания, помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля)

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований

Проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.