

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 31.10.2023 09:19:46

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Декан института животноводства и
ветеринарной медицины

Н.А. Чугаева

«14» апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Наименование учебной дисциплины (модуля)

Уровень основной профессиональной образовательной программы
специалитет

Направление подготовки 36.05.01 Ветеринария

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) Ветеринария

(полное наименование направленности (профиля) из ОПОП)

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины

(полное наименование института)

Статус дисциплины: базовая обязательной части Б1.О.33

Курс 4,5

Семестр 8,9,10

Учебный план набора 2022 г. и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
8очное	108	30	16	14	-	-	42	36	экзамен
9очное	72	34	12	22	-	-	38	-	зачет
10очное	108	48	16	32	-	КР	24	36	экзамен
5курс заочное	108	20	8	12	-	-	79	9	зачет
бкурс заочное	180	28	12	16	-	КР	143	9	экзамен
Итого	288/288	112/48	44/20	68/28		КР	104/222	72/18	

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 8 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по специальности 36.05.01 Ветеринария (программа специалитета), утвержденного Приказом Минобрнауки от 22 сентября 2017 г. № 974, зарегистрированного в Минюсте России 12 октября 2017 г. № 48529.

Разработчик:

доцент _____ В.В. Подвалова

Руководитель ОПОП специальности

36.05.01 Ветеринария, доцент, к.б.н.

(должность)

Теребова С.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института «14» апреля
2022 г., протокол №8

1. Цель и задачи дисциплины

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:

- обучающийся должен уметь в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- обучающийся должен освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- обучающемуся необходимо приобрести навыки 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к циклу дисциплин базовой обязательной части (Б1.О.33).

Изучение дисциплины базируется на знаниях неорганической и аналитической химии, анатомии животных, биологии, ветеринарная микробиологии и микологии, гигиены животных, паразитологии и инвазионных болезней, эпизоотологии и инфекционных болезней, патологической анатомия животных и т.д.

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	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности	ИД-2 ОПК-4.2	Применяет современную профессиональную

Лабораторные работы (ЛР)	14	22	32	12	16			68/28
Коллоквиумы (К)								
Иные аналогичные занятия								
Самостоятельная работа (всего)	42	38	24	79	143			104/222
том числе:								
Курсовой проект (работа) (КП (КР))			20		70			20/70
Расчетно-графические работы (РГР)								
Реферат (Р)								
Контрольная работа (К)				50				-/50
Иные аналогичные занятия	42	38	4	29	73			84/102
Контроль	36	-	36	9	9			72/18
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	экзамен	зачет	экзамен	зачет	экзамен			экзамен, зачет, экзамен/зачет, экзамен
Общая трудоемкость часов	108/3	72/2	108/3	108/3	180/5			288/288

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 (модуля)	Содержание раздела
8 семестр		
1.	Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Клеймение мяса и субпродуктов.	<p>Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.</p> <p>Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных.</p> <p>Порядок приёма и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние.</p>

		<p>Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.</p> <p>Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.</p> <p>Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных болезнях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность.</p>
2.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных</p>	<p>Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.</p>
3.	Изменение мяса при хранении.	Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и

	<p>Консервирование мяса и мясных продуктов</p>	<p>мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Факторы, способствующие гниению мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Пороки консервов. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосолевое охлаждение. Ледники и мерзлотники. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.</p>
4.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и полуфабрикатов</p>	<p>Требования к сырью. Основы технологии колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Пороки колбасных изделий и полуфабрикатов. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Документация в колбасных цехах.</p>
5.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жирового сырья</p>	<p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Их ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ. Пищевые жиры. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.</p>
6.	<p>Ветеринарно-санитарная оценка</p>	<p>Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.</p>

	мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. Методы определения свежести мяса диких животных и пернатой дичи по действующим Правилам.
9 семестр		
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<p>Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования рыбы. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при различных термических состояниях. Ветеринарно-санитарный контроль рыбной продукции на производстве.</p> <p>Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p>
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<p>Молоко различных видов сельскохозяйственных и диких животных, его химический состав и технологические свойства. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ и ТР к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии.</p>

		Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сыры. Требования к сыродельням. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка (дегустация) различных видов сыров, в том числе и домашнего производства.
10 семестр		
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов	Пищевые яйца разных видов сельскохозяйственных птиц, строение яйца, пищевая ценность, химический состав, классификация по категориям. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц в условиях лаборатории рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого яйца и яйцепродуктов, согласно требованиям ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов на производстве. Яйцо, как источник инфекционных заболеваний.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства.
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования свежих и консервированных грибов, их санитарная оценка. Пищевая ценность продуктов, приготовленных из растительного сырья (мука, крупа, крахмал). Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекции	Занятия семинарского типа					Самостоятельная работа	Всего часов
			Семинары	Практические занятия	Практикум	Лабораторные работы	Коллоквиум		
8 семестр									
1	Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и	2				2		8	12

	убой. Методика осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Клеймение мяса и субпродуктов.								
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	4				2		8	14
3	Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	4				2		6	12
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и полуфабрикатов	2				4		8	14
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жирового сырья	2				2		6	10
6	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2				2		6	12
7	Контроль							36 (экз аме н)	36
	Итого	16				14		78	108
9 семестр									
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных	6				12		18	36
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	6				10		20	36
10	Контроль								
	Итого	12				22		38	72
10 семестр									
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и	4				10		6	20

5	Эпизоотология и инфекционные болезни	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
6	Внутренние незаразные болезни	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

6. Методы и формы организации обучения

Тематика лабораторных занятий в интерактивной форме методом микро-групп

Формы Методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT-методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод					
Метод микро-групп		9			9
Итого интерактивных занятий		9			9

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Семинарские (Лабораторные занятия)	Определение видовой принадлежности мяса	Микро-групп	3
2	Семинарские (Лабораторные занятия)	Определение свежести и качества молока	Микро-групп	3
3	Семинарские (Лабораторные занятия)	Определение свежести и качества куриных яиц	Микро-групп	3

7. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудо-ёмкость (час.)
8 семестр			

1	Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Клеймение мяса и субпродуктов.	Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка. Определение видовой принадлежности мяса. Трихинеллез. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	Определение качества мяса больных животных. Определение степени обескровливания	2
3	Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Определение свежести мяса	2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и полуфабрикатов	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная оценка полуфабрикатов Ветеринарно-санитарная экспертиза консервных изделий	4
5	5. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жирового сырья	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	2
6	6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Лабораторное исследования качества мяса диких животных и пернатой дичи	2
ВСЕГО:			14
9 семестр			
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4
		Паразитологическое исследование рыбы	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов	4
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Определение механической загрязненности и кислотности молока. Определение жира в молоке. Определение бактериальной загрязненности молока.	4

		Методы контроля пастеризации молока и обнаружения молока больных коров	2
		Определение натуральности молока	2
		Контроль качества кисломолочных продуктов	2
ВСЕГО:			22
10 семестр			
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Органолептическое исследование меда	4
		Лабораторное исследование меда	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	2
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеплодов и овощей	4
		Лабораторное исследование консервированных овощей	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных и отварных грибов	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла	2
ВСЕГО:			32

8. Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом

9. Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения работы
1	1-6	Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы	12 ч	Собеседование Тест Ситуационная задача

		<p>животных и других факторов на качество мяса.</p> <p>Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо и мясные продукты.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.</p> <p>Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.</p> <p>Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.</p>		
2	1-6	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.</p> <p>Патогенность сальмонелл для животных и человека.</p> <p>Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека.</p> <p>Эпидемиология пищевых сальмонеллезов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода</p>	12 ч	<p>Собеседование</p> <p>Тест</p> <p>Ситуационная задача</p>

		<p>сальмонелла. 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. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>Cl. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>		
--	--	--	--	--

3	1-6	<p>Виды и использование кишечного сырья. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ. 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. Сухие и вареные корма животного происхождения, ветеринарно-санитарный контроль их качества. Классификация и контроль качества кормов для непродуктивных животных, декоративных и певчих птиц и аквариумных рыб.</p>	10 ч	<p>Тест Собеседование Ситуационная задача</p>
---	-----	--	------	---

4	1-5	<p>Птица сельскохозяйственная для убоя. Действующие ГОСТ. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов различных видов с/х птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, гельминтозных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная</p>	12 ч	<p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p>
---	-----	--	------	---

		<p>диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.</p>		
5	7	<p>Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования рыбы. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных</p>	10 ч	<p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p>

6	8	<p>продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при различных термических состояниях. Ветеринарно-санитарный контроль рыбной продукции на производстве. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>Молоко различных видов сельскохозяйственных и диких животных, его химический состав и технологические свойства. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Технический регламент на молоко и молочную продукцию.</p>	12 часов	<p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p>
	9	<p>Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных</p>	12 ч.	

7	10	животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока. Ветеринарно-санитарная оценка	12 ч.	Собеседование Ситуационная задача Тест
	11	молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка	12 ч.	
8		молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.		
9		Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ и ТР к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ,		

		<p>основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сыры. Требования к сыродельням. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка (дегустация) различных видов сыров, в том числе и домашнего производства.</p> <p>Пищевые яйца разных видов сельскохозяйственных птиц, строение яйца, пищевая ценность, химический состав, классификация по категориям. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц в условиях лаборатории рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого яйца и яйцепродуктов, согласно требованиям ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов на производстве. Яйцо, как источник инфекционных заболеваний.</p> <p>Химический состав, классификация, пищевая ценность и</p>		<p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p> <p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p>
--	--	---	--	---

	<p>свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства.</p> <p>Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования свежих и консервированных грибов, их санитарная оценка. Пищевая ценность продуктов, приготовленных из растительного сырья (мука, крупа, крахмал). Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.</p>		<p>Собеседование Ситуационная задача Тест</p>
ВСЕГО: 104			

10. Примерная тематика курсовых проектов (работ)
(общие темы дисциплины)

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 / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com /book/](https://e.lanbook.com/book/) - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2.Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд. – СПб.: ГИОРД, 2015. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-180-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69877> - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература:

1.Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учеб.-метод. пособие / К.С. Маловастый. - СПб.: Лань, 2013. - 512 с. - ISBN 978-5-8114-1354-6. - URL: [https://e.lanbook.com/book /5844](https://e.lanbook.com/book/5844) - 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, 2015. - 304 с. - ISBN 978-5-8114-1812-1. - URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.3 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).

11.4 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.cnsnb.ru/akdil/default.htm>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
6. 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
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 321</p> <p>Лекционная</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245</p> <p>Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>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 АЖН-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 15Acer Travel Mate, лабораторная посуда.</p> <p>Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран.</p>

692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 (электронный читальный зал №1) Аудитория для самостоятельной работы	Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 147 Кабинет ветеринарно-санитарной экспертизы Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Лабораторные столы 7 шт. (14 посадочных мест), стол преподавательский, 3 лабораторных стола, меловая доска, рН метр Эксперт-рН, прибор Милтек-1, весы Vibra АЖН-640 СТ, мясорубка, спектрофотометр, стенды, плакаты. Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран.

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 к выполнению контрольной работы по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для обучающихся специальности 36.05.01 Ветеринария заочной форм обучения /сост. В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун; ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2022. – 20 с.- Режим доступа: www.elib.primacad.ru.

2. Пособие для лабораторной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности 36.05.01 Ветеринария для всех форм обучения [Электронный ресурс]: /Сост. В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун; ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2021. - 285 с. - Режим доступа: www.elib.primacad.ru.

3. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для написания курсовой работы обучающимися всех форм обучения по специальности 36.05.01 Ветеринария / сост. В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун.; ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2021. - 28 с. - Режим доступа: www.elib.primacad.ru.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова;

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

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), 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 Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) 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 по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.