

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
В.В. Морозов  
«28» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.16 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Лечебное дело</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очно-заочная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>396/11</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачет, экзамен</u>

Ярославль 2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «5» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019 - 2024 гг.


**Преподаватель-разработчик:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

к.с.х.н. Ярлыков Н.Г.  
\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «25» августа 2020 г. Протокол № 1


Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

доцент, к.б.н., Тимаков А.В.  
\_\_\_\_\_  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 1


Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Зубарева Т.Г.  
\_\_\_\_\_  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

к.с.-х.н. Ярлыков Н.Г.  
\_\_\_\_\_  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.  
\_\_\_\_\_  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Орехова Е.К.  
\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

к.с.-х.н. Бушкарева А.С.  
\_\_\_\_\_  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Лабораторные работы	12
5.4	Практические занятия	12
5.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	15
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	18
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	24
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	54
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	57
8.1	Основная учебная литература	57
8.2	Дополнительная учебная литература	57
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	58
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	58
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	58
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	59
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	59
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	60
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	60
11.3	Доступ к сети Интернет	61
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	61
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	61
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	64
	Приложения	
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	

# 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

**Задачи:**

- изучить нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила;
- освоить методы лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения а также кормов и кормовых добавок;
- освоить методику проведения экспериментов в области ветеринарно-санитарной экспертизы и обработку результатов, с последующим внедрением полученных результатов исследований и разработок.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных компетенций (ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3) и профессиональных компетенций (ПКОС-1.1, ПКОС-1.2, ПКОС-1.3, ПКОС-2.1, ПКОС-2.2, ПКОС-2.3):

### 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1 Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
		<i>ОПК-1.1.</i> Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>ОПК-1.2</i> Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>ОПК-1.3</i> Владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

## 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: <i>13 Сельское хозяйство</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)

### 2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	А/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной	А/03.6	6

		рыбы и раков, морской рыбы и икры		
--	--	--------------------------------------	--	--

### 2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПКОС-1.1 ИД-1 Способен организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.2 ИД-2 Грамотно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.3 ИД-3 Способен к сбору и анализу информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПКОС-2.1 ИД-1 Может проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-2.2 ИД-2 Способен к организации и выполнению лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок организации и	организовывать и	методами организа-

		выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ции и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 6 семестр	За 7 семестр	За 8 семестр
	часов	часов	часов	часов
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b> в том числе:	<b>188,6</b>	<b>35,7</b>	<b>27,2</b>	<b>35,7</b>
Лекционные занятия (Лек)	92	17	9	17
Лабораторные занятия (Лаб)	92	17	17	17
Практические занятия (Пр)	-	-	-	-
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	4,6	1,7	1,2	1,7
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b> в том числе:	<b>269,3</b>	<b>108,1</b>	<b>80,9</b>	<b>80,3</b>
Самостоятельная работа при подготовке к устному опросу	35	15	10	10
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию	35	15	10	10
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	35	20	15	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	20	-	-	20
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	-	-	23,7
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным)	54,0	24,1	23,6	6,3
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>4,7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>4,3</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	-	-	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,4	0,2	0,2	-
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	1	-	-	1
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>396</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>



единицах:

## 5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа		Всего часов
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	2	-		0,05	4	-	6,05
2	Скот для убоя. Транспортировка убойных животных	8	4		0,2	6	-	18,2
3	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	4	4		0,2	6	-	14,2
4	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	2	-		0,05	6	-	8,05
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	6	10		0,5	10	-	26,5
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	2	4		0,2	6	-	12,2
7	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья и кормов для животных	2	4		0,1	6	-	12,1
8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза жирового сырья и продуктов его переработки	2	2		0,1	6	-	10,1
9	Морфология, химия и товароведение мяса	2	6		0,2	6	-	14,2
10	Консервирование мяса и мясных продуктов.	2	-		0,05	9	-	11,05
11	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов	2	-		0,05	9,1	-	11,15
12	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных	4	4		0,3	10	-	18,3
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	8	10		0,5	25	-	43,5
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях	6	6		0,2	12	-	24,2

15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами	6	4		0,2	11,6	-	21,8						
16	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза колбасных и деликатесных изделий	4	4		0,2	6	3	17,2						
17	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза полуфабрикатов	2	2		0,2	4	2	10,2						
18	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза мясных консервов	2	2		0,2	4	2	10,2						
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	4	4		0,2	6	3	17,2						
20	Ветеринарно-санитарная мяса, мясных продуктов птицы	4	4		0,2	6	3	17,2						
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	4		0,2	6	3	17,2						
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4	4		0,2	4	2	14,2						
23	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4	4		0,2	4	2	14,2						
24	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	6	6		0,1	6,3	3,7	22,1						
<b>Курсовая работа (проект)</b>								<b>1</b>						
<b>Промежуточная аттестация: зачет, экзамен</b>								<b>3,7</b>						
<b>Итого по дисциплине (модулю):</b>								<b>43</b>	<b>51</b>	<b>-</b>	<b>4,6</b>	<b>179</b>	<b>23,7</b>	<b>396</b>

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	6	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	2	2		ВК
2	6	Скот для убоя. Транспортировка убойных животных	2	2		ЗЛР
3	6	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	2	2		ЗЛР
4	6	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	2	2		Т
5	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза про-	2	2		ЗЛР

		дуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных			
6	6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	2	2	ЗЛР
7	6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья и кормов для животных	1	1	ЗЛР
8	6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза жирового сырья и продуктов его переработки	1	1	ЗЛР
9	6	Морфология, химия и товароведение мяса	1	1	ЗЛР
10	6	Консервирование мяса и мясных продуктов.	1	1	Т
11	6	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов	1	1	Т
<b>Итого за 6 семестр:</b>			<b>17</b>	<b>17</b>	
12	7	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных	2	4	ЗЛР
13	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	2	4	ЗЛР УО
14	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях	2	4	ЗЛР УО
15	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами	3	5	ЗЛР , Т
<b>Итого за 7 семестр:</b>			<b>9</b>	<b>17</b>	
16	8	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза колбасных и деликатесных изделий	2	2	ЗЛР
17	8	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза полуфабрикатов	2	2	ЗЛР
18	8	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза мясных консервов	2	2	ЗЛР , Т
19	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	2	2	ЗЛР
20	8	Ветеринарно-санитарная мяса, мясных продуктов птицы	2	2	ЗЛР УО
21	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2	2	ЗЛР , КР
22	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2	ЗЛР КР
23	8	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	2	ЗЛР, КР
24	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольст-	1	1	ЗЛР РТ, КР

	венных рынках				
<b>Итого за 8 семестр:</b>		<b>17</b>	<b>17</b>	-	-
<b>Итого по дисциплине (модулю):</b>		<b>43</b>	<b>51</b>	-	-

### 5.3 Лабораторные работы

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
<b>Семестр 6</b>				
1	Скот для убоя. Транспортировка убойных животных	Методика предубойного осмотра животных и птицы, определение упитанности.	ДЕ-3 Характеристика основных групп убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. ДЕ-4 Определение упитанности животных. ДЕ-5 Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы	1
2		Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие	ДЕ-6 Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. ДЕ-7 Способы транспортировки. ДЕ-8 Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. ДЕ-9 Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. ДЕ-10 Болезни животных, связанные с транспортировкой. ДЕ-11 Особенности перевозки больных животных. Изолирование и карантинирование животных ДЕ-12 Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. ДЕ-13 Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	1
3	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Сдача-приемка скота на мясоперерабатывающее предприятие	ДЕ-14 Особенности приёма и сдачи животных по живой массе и упитанности ДЕ-15 Особенности приёма и сдачи животных по массе и качеству мяса ДЕ-16 Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. ДЕ-17 Особенности приема лошадей	1
4		Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях	ДЕ-18 Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях ДЕ-19 Влияние режима предубойного содержания животных на боенских предприятиях ДЕ-20 Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. ДЕ-21 Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. ДЕ-22 Регистрация результатов предубойно-	1

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
			го осмотра животных.	
5, 6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Основы технологии первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота, свиней	ДЕ-27 Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на <u>бойнях</u> , на скотобойных пунктах и площадках. ДЕ-28 Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя. Учет и отчетность.	1
7,8		Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя различных видов животных	ДЕ-29 Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. ДЕ-30 Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках ДЕ-31 Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных болезнях, их значение. ДЕ-32 Методика ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов	1
9		Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.	ДЕ-33 Методы бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых производится бактериологическое исследование	1
10	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и крови	ДЕ-34 Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка ДЕ-35 Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.	1
11		Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, ферментного и эндокринного сырья	ДЕ-36 Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья. ДЕ-37 Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.	1
12	Основы технологии и ветеринарно-санитарная	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	ДЕ-38 Классификация шкур, их первичная обработка и <u>клеймение</u> . Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, ко-	1

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
	экспертиза кожевенно-мехового сырья и кормов для животных		пыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.	
13		Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	ДЕ- 39 Сухие и вареные корма животного происхождения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза.	1
14	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза жирового сырья и продуктов его переработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых и топленых жиров	ДЕ- 40 Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного жира. ДЕ- 41 Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка пищевого топленого, кормового и технического жиров.	1
15	Морфология, химия и товароведение мяса	Распознавание мяса различных видов животных	ДЕ-42 Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Морфология мяса различных видов животных. ДЕ-43 Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса. ДЕ-44 Товароведческая оценка мяса. ДЕ-45 Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. ДЕ-46 Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. ДЕ-47 Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.	1
16		Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса	ДЕ-48 Определение свежести мяса, методы органолептического и лабораторного исследования.	1
17		Распознавание мяса больных и здоровых животных.	ДЕ-49 Определение мяса больных животных, методы органолептического и лабораторного исследования.	1
<b>Итого за 6 семестр</b>				<b>17</b>
<b>Семестр 7</b>				
1	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных	Порядок приемки и переработки больных животных	ДЕ-55 Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных. ДЕ-56 Приемка и переработка больных животных.	1
2	Способы обезвреживания и использования	Способы обезвреживания и использования	ДЕ-57 Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных	1

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
		продуктов убоя больных животных	животных ДЕ-58 Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных.	
3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при антропозоонозных болезнях	ДЕ-59 Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропозоонозных болезнях, в том числе особо опасных	1
5		Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пищевых отравлениях	ДЕ-60 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях	1
6,7		Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	ДЕ-61 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через мясо	ДЕ-62 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через мясо	1
9		Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях животных, встречающихся у человека, но не передающиеся через мясо	ДЕ-63 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся через мясо	1
10		Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, присущие только животным	ДЕ-64 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, присущие только животным	1
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отрав-	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных	ДЕ-65 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях ДЕ-66 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных	1

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
12	лечения животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	ДЕ-67 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками ДЕ-68 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	1
<b>Итого за 7 семестр</b>				<b>17</b>
<b>Семестр 8</b>				
1	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных и деликатесных изделий	Ветеринарно- санитарная экспертиза колбасных изделий	ДЕ-69 Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбасных изделий. ДЕ- 70 Органолептические и лабораторные методы исследований колбасных изделий.	1
2		Ветеринарно- санитарная экспертиза деликатесных изделий	ДЕ- 71 Характеристика современного производства деликатесных изделий. Требования к сырью. Основы технологии <u>ветчинно-штучных</u> изделий: Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения ветчинно-штучных изделий. ДЕ- 72 Органолептические и лабораторные методы исследований деликатесных изделий	1
3	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов	Ветеринарно- санитарная экспертиза полуфабрикатов	ДЕ- 73 Характеристика современного производства полуфабрикатов. Требования к сырью. Основы технологии полуфабрикатов: Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения полуфабрикатов. ДЕ-74 Органолептические и лабораторные методы исследований полуфабрикатов.	2
4	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов	Ветеринарно- санитарная экспертиза мясных консервов	ДЕ- 75 Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. ДЕ- 76 Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов. ДЕ- 77 Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.	2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	ДЕ- 78 Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. ДЕ- 79 Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока, ме-	2



№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
			тоды исследования.	
6		Ветеринарно-санитарная экспертиза молокопродуктов	ДЕ- 80 Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. ДЕ- 81 Сливочное масло. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. ДЕ- 82 Сыры. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.	2
7	Ветеринарно-санитарная мяса, мясных продуктов птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	ДЕ-83 Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. ДЕ-84 Морфологический и химический состав мяса птицы. Изменение мяса при хранении мяса, мясных продуктов птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть.	1
8		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов из мяса птицы	ДЕ-85 Ветеринарно-санитарная продуктов из мяса птицы. Консервирование мяса, мясных продуктов птицы.	1
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ДЕ- 86 Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. ДЕ – 87 Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц.	1
10		Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов	ДЕ- 88 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка меланжа, яичного порошка, методы исследования.	1
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	ДЕ-89 Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. ДЕ- 90 Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. ДЕ-91 Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.	1
12		Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	ДЕ-92 Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза ДЕ- 93 Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.	1

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень рассматриваемых дидактических единиц: подтем, вопросов)	Количество часов
13	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	ДЕ- 94 Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных. Особенности созревания мяса.	1
14		Ветеринарно-санитарная оценка мяса пернатой дичи	ДЕ- 95 Особенности осмотра туш пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса пернатой дичи. Особенности созревания мяса.	1
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ДЕ-96 Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. ДЕ- 97 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.	1
16		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	ДЕ- 98 Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. ДЕ- 99 Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.	1
17		Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	ДЕ- 100 Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	1
<b>Итого за 8 семестр</b>				<b>17</b>
<b>Итого по дисциплине:</b>				<b>51</b>

## 5.4 Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены учебным планом*

## 5.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Гигиена убоя, переработки и послеубойный ветеринарно-санитарный контроль органов и туш крупного рогатого скота.
2. Гигиена убоя, переработки и послеубойный ветеринарно-санитарный контроль органов и туш свиней.
3. Гигиена убоя, переработки и послеубойный ветеринарно-санитарный контроль органов и тушек птицы
4. Гигиена убоя, переработки и послеубойный ветеринарно-санитарный контроль органов и тушек кроликов.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш животных при туберкулезе.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш животных при бруцеллезе.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш животных при особо опасных болезнях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при ящуре.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при лептоспирозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и туш при листериозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш диких животных
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой, парной и охлажденной рыбы.
14. Технология производства соленой рыбы и её ветеринарно-санитарная экспертиза.
15. Технология производства мороженой рыбы и её ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

### **6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)**

<b>Наименование раздела</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>	<b>Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Семестр 6</b>			
1. Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	Подготовка к входному контролю	ДЕ-1 - ДЕ-3	4
2. Скот для убоя. Транспортировка убойных животных	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-3 - ДЕ-13	6
3. Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-14 - ДЕ-22	6
4. Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	Подготовка к тестированию	ДЕ-23 - ДЕ-26	6
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Подготовка к лабораторной работе, контрольной работе	ДЕ-27 - ДЕ-33	10
6. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-34 - ДЕ-37	6
7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья и кормов для	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-38- ДЕ-39	6

<b>Наименование раздела</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>	<b>Содержание самостоятельной работы</b> (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	<b>Количество часов</b>
животных			
8. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза жирового сырья и продуктов его переработки	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-40 - ДЕ-41	6
9. Морфология, химия и товароведение мяса	Подготовка к лабораторной работе, тестированию	ДЕ-42 - ДЕ-49	6
10. Консервирование мяса и мясных продуктов.	Подготовка к тестированию	ДЕ-50 - ДЕ-51	9
11. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов	Подготовка к тестированию	ДЕ-52 - ДЕ-54	9,1
<b>Итого за 6 семестр:</b>			<b>108,1</b>
<b>Семестр 7</b>			
12. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-55 - ДЕ-58	10
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	Подготовка к лабораторной работе, устному опросу	ДЕ-59 - ДЕ-61	25
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях	Подготовка к лабораторной работе, устному опросу	ДЕ-62 - ДЕ-64	12
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами	Подготовка к лабораторной работе, тестированию	ДЕ-65 - ДЕ-68	11,6
<b>Итого за 7 семестр:</b>			<b>80,9</b>
<b>Семестр 8</b>			
16. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных и деликатесных изделий	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-69 - ДЕ-72	6
17. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-73 - ДЕ-74	4
18. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов	Подготовка к лабораторной работе, тестированию	ДЕ-75 - ДЕ-77	4
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	Подготовка к лабораторной работе	ДЕ-78 - ДЕ-82	6
20. Ветеринарно-санитарная мяса, мясных продуктов птицы	Подготовка к лабораторной работе, устному опросу	ДЕ-83 - ДЕ-85	6

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Подготовка к лабораторной работе, выполнение курсовой работы	ДЕ-86 - ДЕ-88	6
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Подготовка к лабораторной работе, выполнение курсовой работы	ДЕ-89 - ДЕ-93	4
23. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Подготовка к лабораторной работе, выполнение курсовой работы	ДЕ-94 - ДЕ-95	4
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Подготовка к лабораторной работе, рубежному тестированию, выполнение курсовой работы	ДЕ-96 - ДЕ-100	6,3
<b>Итого за 8 семестр:</b>			<b>80,3</b>
<b>Итого по дисциплине:</b>			<b>269,3</b>

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями: Беоглу А.П. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисц. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для бакалавров очной и заочной формы обуч. технол-го фак-та по напр. подг. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (№ CD846/2) [Электронный ресурс]. / А.П. Беоглу, Н.Г. Ярлыков - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2016. - 24 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: [http://192.168.2.44/buki\\_web/bk\\_cat\\_find.php](http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php) 25.08.2020, требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ОПК-1, ПКOC-1, ПКOC-2) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (3 курс, 6 семестр, 4 курс, 7,8 семестр ) и проводится в форме зачета (6 семестр), экзамена (7,8 семестр).

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
2	Общепрофессиональная практика
3	Химия
3	Физиология животных
3,4	Анатомия животных
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
5	Патологическая физиология животных
6	Патологическая анатомия животных
<b>6,7,8</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКОС-1</b>	<b>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</b>
7	Токсикология
<b>6,7,8</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
6,8	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
9	Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения
9	Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения
9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКОС-2</b>	<b>Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</b>
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
5	Фармакология
<b>6,7,8</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
6,8	Технологическая практика
7	Токсикология
7	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
8	Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК
9	Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения
9	Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения

9	Ветеринарно-санитарная практика	
9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1 ИД-1 Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Лекции, ЛЗ, СР	Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты	<i>Знает:</i> современную нормативную документацию по определению качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> использовать современную нормативную документацию по определению качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> современной нормативной документацией по определению качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знает:</i> нормативную документацию по определению качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> использовать нормативную документацию по определению качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по определению качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знает:</i> отдельные виды нормативную документацию по определению качества некоторых видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> использовать отдельные виды нормативную документацию по определению некоторых видов качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> отдельными видами нормативной документацией по определению качества некоторых видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знает:</i> не знает нормативную документацию по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет использовать нормативную документацию по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет нормативной документацией по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.2 ИД-2 Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем ор-			<i>Знает:</i> показатели качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> определять пока-	<i>Знает:</i> показатели качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> определять	<i>Знает:</i> показатели качества отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знает:</i> не знает показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения



		<p>ганизма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>			<p>затели качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения показателей качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>показатели качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения показателей качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Умеет:</i> определять показатели отдельных видов качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения показателей качества отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Умеет:</i> не знает определять показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет навыками определения показателей качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
		<p>ОПК-1.3 ИД-3 Владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>			<p><i>Знает:</i> современные методики определения качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить исследования по определению качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения качества различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> методики определения качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить исследования по определению качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения качества основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> некоторые методики определения качества отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить исследования по определению качества отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками определения качества отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> не знает методики определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Умеет:</i> не может проводить исследования по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет навыками определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
ПКОС-1	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизводственного изготовления</p>	<p>ПКОС-1.1 ИД-1 Способен организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p>Лекции, ЛЗ, СР</p>	<p>Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты</p>	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-</p>	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать</p>	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать</p>	<p><i>Знает:</i> не знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не может организовать ветеринар-</p>



		<p>ПКО-1.3 ИД-3 Способен к сбору и анализу информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>			<p><i>Знает:</i> порядок сбора и анализа информации по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> собирать и анализировать информацию по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками сбора и анализа информации по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> порядок сбора и анализа информации по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> собирать и анализировать информацию по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками сбора и анализа информации по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> порядок сбора и анализа информации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> собирать и анализировать информацию по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками сбора и анализа информации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> не знает порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>
ПКОС-2	<p>Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кор-</p>	<p>ПКОС-2.1 ИД-1 Может проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p>Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты</p>	<p>Лекции, ЛЗ, СР</p>	<p><i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и</p>	<p><i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и</p>	<p><i>Знает:</i> не знает порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхожде-</p>



				продуктов растительного происхождения	пасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	происхождения и продуктов растительного происхождения
--	--	--	--	---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

## **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

#### **Вопросы для собеседования:**

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях».
2. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
3. Технология и убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели
12. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях [птицефабрик](#). Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
15. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезозов.
16. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.
17. Методика предубойного исследования животных и птицы.
18. Содержание и объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

19. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ . Мясо. Методы бактериологического анализа.

20. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи - и стрептококкоз).

22. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.

23. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.

24. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

25. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).

26. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

27. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.

28. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

30. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)**

#### **Компетенция:**

**ОПК-1** Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**ПКОС-1** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

**ПКОС-2** Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

#### **Вопросы к зачету:**

1. Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза".
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
17. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
18. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
19. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
20. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
21. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
22. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
23. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
24. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
25. Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.
26. Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.



27. Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.
28. Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.
29. Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
30. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
31. Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
32. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
34. Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
35. Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
36. Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
37. Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.
38. Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
39. Требования Технического регламента к пищевым продуктам.

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения".
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
17. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
18. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
19. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
20. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
21. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
22. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
23. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
24. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
25. Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.
26. Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.
27. Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.
28. Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.
29. Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
30. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
31. Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
32. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
34. Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
35. Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
36. Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
37. Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.

38. Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
39. Требования Технического регламента к пищевым продуктам.
40. 39. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка тушек кроликов при инфекционных и паразитарных болезнях.
41. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
42. Основные требования государственных стандартов на говядину, баранину и свинину.
43. Субпродукты. Основы технологии обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жиров. Санитарная оценка.
45. Кишечное сырье. Обработка кишок на мясокомбинатах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
46. Кровь и ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.
47. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
48. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке.
49. Клеймение мяса. Регистрация результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.
50. Мясо (морфология, химический состав, пищевое и биологическое значение) различных видов животных.
51. Классификация мяса в зависимости от вида и возраста животных, термического состояния. Товароведческая оценка.
52. Основные требования действующих государственных стандартов на мясо убойных животных.
53. Основные принципы определения сортности мяса. Разделка туш по действующим государственным стандартам.
54. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
55. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
56. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
57. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактика токсикозов по линии ветеринарной службы.
58. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. botulinum*. Санитарная оценка продуктов. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.
59. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
60. Трихинеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
61. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.

62. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
65. Молоко как пищевой продукт. Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока.
66. Пороки молока бактериального и не бактериального происхождения. Меры их предупреждения.
67. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека.
68. ГОСТ Р 52054 – 2003. «Молоко натуральное коровье - сырье». Технические условия. Правила приемки.
69. Требования ТС и ТР 033/2013 на молоко и молочные продукты.
70. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур).
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при незаразных болезнях и субклинических маститах.
72. Современные способы обеззараживания молока, полученного от больных животных.
73. Кисломолочные продукты. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.
74. Сливочное масло. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.
75. Сыры. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.
76. Правила доставки, отбор проб и порядок исследования молока и молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Санитарная оценка.
77. Сибирская язва. Прижизненная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в предубойном цехе.
78. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в убойном цехе.
79. Туберкулез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
80. Бруцеллез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
81. Ящур. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
82. Лептоспироз. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
83. Листерия. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
84. Лейкоз. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.

85. Пастереллез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
86. Болезнь Ауески. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
87. Чума свиней. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя.
88. Рожа свиней. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не опасных для человека (пастереллез, актиномикоз, гемофилез, некробактериоз и др.)
90. Оценка продуктов убоя животных при болезнях молодняка (сальмонеллез, колибактериоз, диплококковая инфекция, дизентерия и др.)

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

##### **Коллоквиум (теоретический опрос)**

###### ***Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.***

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

##### **Тестовые задания**

###### ***Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования***

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

## **Зачет**

### ***Критерии оценки на зачете***

Оценки «*зачтено*» и «*не зачтено*» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «*зачтено*» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «*не зачтено*» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

## **Экзамен**

### ***Критерии оценивания экзамена***

Оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование, автор(ы), год и место издания</b>	<b>Используется при изучении разделов</b>	<b>Семестр</b>	<b>Количество экземпляров в библиотеке</b>
1	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандарции продуктов жив-ва (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Все разделы	6,7,8	Электронный ресурс

2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растит-го происхождения (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": лаб. практ. / И.А. Лысакова, В.А. Крыгин и "др." - СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Все разделы	6,7,8	Электронный ресурс
3	Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (ЭБС Лань) ;Электронный ресурс;: учеб. пособие для вузов / А.В. Смирнов. - СПб.: Лань, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/6987">https://e.lanbook.com/book/6987</a> <a href="https://e.lanbook.com/book/69877">https://e.lanbook.com/book/69877</a> (дата обращения:12.06.2019).	Все разделы	6,7,8	Электронный ресурс

## 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2017. – 508 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96856">https://e.lanbook.com/book/96856</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Раздел 13	6,7,8	Электронный ресурс
2	Экспертиза кормов и кормовых добавок (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. пособие / К.Я. Мотовилов "и др." - СПб.: Лань, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/5248">https://e.lanbook.com/book/5248</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Раздел 13	6,7,8	Электронный ресурс
3	Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты (ЭБС Лань) "Электронный ресурс": учеб. пособие / Е.А. Реутова. - Новосибирск: НГАУ, 2013. - 95 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/44514">https://e.lanbook.com/book/44514</a> . (дата обращения: 12.06.2019).	Раздел 10	6,7,8	Электронный ресурс
4	Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (ЭБС Лань) "Электронный ресурс": учеб. пособие для вузов / А.В. Смирнов. - СПб.: Лань, 2015. - 320 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/6987">https://e.lanbook.com/book/6987</a> (дата обращения: 12.06.2019)..	Все разделы	6,7,8	Электронный ресурс
5	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А.П.Боглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. — Режим доступа: требуется авторизация) (дата обращения 5.06.2019) <a href="http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php">http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php</a> .	Все разделы	6,7,8	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.



9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету и экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

## 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
-------	--------------	----------	-------------------

1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

### 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотрен-

ных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  Помещение № 230  Количество посадочных мест 46  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система.  Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  Помещение № 161  Количество посадочных мест 12  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютер, монитор, проектор, экран.  Лабораторное оборудование и др. вытяжной шкаф – 1 шт., водяная баня для гистологии ВБ-90 – 1 шт., анализатор содержания жира АСВ-6 – 1 шт., печь минерализации проб ПМП-8 – 1 шт., электронные MW-120 – 1 шт. шкаф для приборов ЛК – 3 шт., шкаф для лабораторной посуды ЛК – 1 шт., холодильник Бирюса-131 – 1 шт., стол для весов – 1 шт., сушильный стеллаж настенный – 1 шт., сейф офисный VALBERG – 1 шт.  Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>109</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное</p>

	ное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № <u>210</u> , № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № <u>236</u> , № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.

### **13 Организация образовательного процесса**

#### **для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019 – 2023 учебные года**



Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

*наименование дисциплины*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)









**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2019 – 2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год  
В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

*наименование дисциплины*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 12  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.О.16 «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Лечебное дело</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>Очно-заочная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>395/11</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачет, экзамен</u>
Лекции – 43 час.	
Лабораторные занятия - 51 час.	
Самостоятельная работа – 269,3 час.	

Ярославль, 2020 г.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1 Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
		нормативную документацию по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	использовать нормативную документацию по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	нормативной документацией по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.2 Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
		показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определять показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	навыками определения показателей качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.3 Владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
		методики определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	проводить исследования по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	навыками определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПКОС-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПКОС-1.1 Способен организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.2 Грамотно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.3 Способен к сбору и анализу информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов



		происхождения	растительного происхо- ждения	растительного происхо- ждения
ПКОС-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения и промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПКОС-2.1 Может проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-2.2 Способен к организации и выполнению лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

**Краткое содержание дисциплины:** Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой. Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.