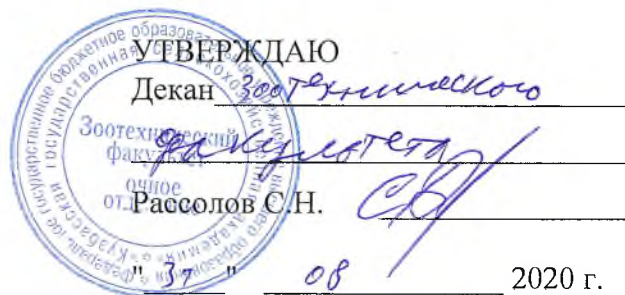


# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Зоотехнии



2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б7.0.7.28

## Ветеринарно-санитарная экспертиза

Учебный план	V36.03.01-20-13B.plx	
Квалификация	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	<b>бакалавр</b>	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость	<b>4 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:
		экзамен - 6
в том числе:		
контактная работа	55,25	
самостоятельная работа	88,75	
часы на контроль	9	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	14 2/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Семинарские занятия	28	28	28	28
Консультации	4	4	4	4
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	42,25	42,25	42,25	42,25
Контактная работа	46,25	46,25	46,25	46,25
Сам. работа	88,75	88,75	88,75	88,75
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2020 г.

Программу составил(и):

Смоловская О.В.

Рабочая программа дисциплины

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА (уровень бакалавриата) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.12.2016г. №15

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 28.05.2020 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**зоотехнии**

Протокол №1 от 28 августа 2020 г.


Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Рассолов С.Н.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией зоотехнического факультета

Протокол № 1 от 31 авг 2020 г.

Председатель методической комиссии

 Балина ОА

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Зав. кафедрой Зоотехнии

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель дисциплины

– формирование у будущих бакалавров компетенций в проведении ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации; оптимизация условий производства и оборота продуктов убоя от здоровых и больных животных на основе современных санитарно-гигиенических решений, направленных на предупреждение заражения (отравления) людей и животных через боенское сырье и пищевые продукты.

### Задачи:

- приобретение знаний и практических навыков в осуществлении ветеринарного и санитарного контроля за соблюдением предприятиями, организациями и физическими лицами требований ветеринарных и санитарных правил и норм при производстве и обороте пищевых продуктов и сырья животного происхождения;

- приобретение знаний и практических навыков в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с требованиями федеральных законов «О ветеринарии», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и нормативно-технических документов, разработанных на их основе;

- приобретение знаний и практических навыков в деле профилактики заражения людей болезнями, общими для человека и животных и распространения их среди животных через продукты, сырье и не пищевые отходы животного происхождения.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Основы профессиональной деятельности
2.1.2	Цитология, гистология и эмбриология
2.1.3	Патологическая анатомия животных
2.1.4	Основы физиологии
2.1.5	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения
2.1.6	Санитарная микробиология
2.1.7	Вирусология и инфекционные болезни
2.1.8	Биологическая и экологическая безопасность продукции
2.1.9	Ветеринарная санитария
2.1.10	Экономика и организация производства в АПК
2.1.11	Генетика
2.1.12	Лабораторная диагностика
2.1.13	Пропедевтика
2.1.14	Цифровые технологии в АПК
2.1.15	Анатомия животных
2.1.16	Микробиология и иммунология
2.1.17	Нормативно-правовые аспекты в АПК
2.1.18	Основы ботаники и кормопроизводства
2.1.19	Биологическая химия
2.1.20	Изобразительное искусство
2.1.21	Информатика
2.1.22	Латинский язык
2.1.23	Общепрофессиональная практика
2.1.24	Правоведение
2.1.25	Биология
2.1.26	Экология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Ветеринарная санитария
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
2.2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза на промышленных комплексах и фермах
2.2.4	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях
2.2.5	Внутренние незаразные болезни
2.2.6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

2.2.7	Токсикология
2.2.8	Ветеринарно-санитарная практика
2.2.9	Вирусология и инфекционные болезни
2.2.10	Организация и менеджмент в профессиональной деятельности
2.2.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
2.2.12	Психология делового общения
2.2.13	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 2	методы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	методами определения биологического статуса, нормативными общеклиническими показателями качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**ОПК-2: Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов**

<b>Знать:</b>	
Уровень 3	механизмы влияния генетических и экономических факторов на организм животных
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	проводить оценку влияния на организм животных генетических и экономических факторов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия генетических и экономических факторов на организм животных

**ОПК-3: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса**

<b>Знать:</b>	
Уровень 2	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности

**УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности

<b>Знать:</b>	
Уровень 2	систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности
<b>Знать:</b>	
Уровень 3	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности

**ОПК-5: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	способы оформления документации в профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	оформлять документацию в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками документооборота в профессиональной деятельности
Уровень 2	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>Знать:</b>	
Уровень 2	специализированные базы данных в профессиональной деятельности

**ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии**

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
<b>Знать:</b>	
Уровень 2	программы применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	-пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
3.1.2	-систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
3.1.3	-содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
3.1.4	-методы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.1.5	-механизмы влияния генетических и экономических факторов на организм животных

3.1.6	-правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
3.1.7	-способы оформления документации в профессиональной деятельности
3.1.8	-специализированные базы данных в профессиональной деятельности
3.1.9	-существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
3.1.10	-программы применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	-анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
3.2.2	-планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
3.2.3	-самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности
3.2.4	-определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.2.5	-проводить оценку влияния на организм животных генетических и экономических факторов
3.2.6	-осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
3.2.7	-оформлять документацию в профессиональной деятельности
3.2.8	-пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
3.2.9	-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
3.2.10	-осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	-навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
3.3.2	-приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
3.3.3	-технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности
3.3.4	-методами определения биологического статуса, нормативными общеклиническими показателями качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.3.5	-навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия генетических и экономических факторов на организм животных
3.3.6	-нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
3.3.7	-навыками документооборота в профессиональной деятельности
3.3.8	-навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
3.3.9	-программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
3.3.10	-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1. Убойные животные, особенности технологии и переработки мяса разных видов животных</b>							

1.1	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.2	Практическая работа №1. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.3	Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.4	Практическая работа №2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.5	Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование



1.6	Практическая работа №3. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.7	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.8	Практическая работа №4. Определение видовой принадлежности мяса /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.9	Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.10	Практическая работа №5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование

1.11	Тема 6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.12	Практическая работа №6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.13	Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.14	Практическая работа №7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.15	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование

1.16	Практическая работа №8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.17	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.18	Практическая работа №9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.19	Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.20	Практическая работа №10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование

1.21	Промежуточная аттестация /КРА/	6	0,25	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
<b>Раздел 2. ВСЭ различных видов продукции. Сертификация</b>								
2.1	Тема 11. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.2	Практическая работа №11. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.3	Тема 12. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.4	Практическая работа №12. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование

2.5	Тема 13. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.6	Практическая работа №13. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.7	Тема 14. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.8	Практическая работа №14. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.9	Тема 15. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование

2.10	Практическая работа №15. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		ЛП.1 ЛП.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.11	Тема 16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	ЛП.1 ЛП.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.12	Практическая работа №16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		ЛП.1 ЛП.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.13	Тема 17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	ЛП.1 ЛП.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.14	Практическая работа №17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2		ЛП.1 ЛП.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование

2.15	Тема 18. ВСЭ яиц /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.16	Практическая работа №18. ВСЭ яиц /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.17	Тема 19. ВСЭ меда /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.18	Практическая работа №19. ВСЭ меда /Ср/	6	2,75	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.19	Тема 20. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов /Ср/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседование

2.20	Практическая работа №20. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов /Ср/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседо вание
2.21	Практическая работа №21. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья /Ср/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседо вание
2.22	Тема 22. Сертификация пищевых продуктов /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседо вание
2.23	Практическая работа №22. Сертификация пищевых продуктов /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседо вание
2.24	Практическая работа №23. Организация ВСЭ на продовольственном рынке /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1	Собеседо вание



2.25	Практическая работа №24. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
2.26	Индивидуальные консультации /Конс/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33 У3 В3; ОПК-1 32 У2 В2; ОПК-2 33 У3 В3; ОПК-3 32 У2 В2; ОПК-5 32 У2 В2; ОПК-6 32 У2 В2; ПК-1 33 У3 В3; ПК-2 32 У2 В2; ПК-6 33 У3 В3; ПК-7 32 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Индивидуальные консультации
2.27	Подготовка к экзамену /Экзамен/	6	9	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 33 У3 В3; ОПК-1 32 У2 В2; ОПК-2 33 У3 В3; ОПК-3 32 У2 В2; ОПК-5 32 У2 В2; ОПК-6 32 У2 В2; ПК-1 33 У3 В3; ПК-2 32 У2 В2; ПК-6 33 У3 В3; ПК-7 32 У2 В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Экзаменационные материалы

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования:

- 1 Ветеринарные учреждения, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
- 2 Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания. Порядок утилизации биологических отходов.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
- 4 Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
- 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза хлебобулочных изделий.
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий.
- 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла и маргарина.
- 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и муки.
- 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
- 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пива и сахара.
- 11 Правила отбора проб меда.
- 12 Органолептические и физико-химические показатели меда.
- 13 Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
- 14 Методы определения натуральности меда.
- 15 Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
- 16 Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
- 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
- 18 Определение влажности и кислотности в меде.
- 19 Определение цветочной пыльцы в меде.
- 20 Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
- 21 Определение кислотности квашеной капусты.
- 22 Отбор проб растительных продуктов для исследования.
- 23 Определение содержания нитратов в растительных продуктах.
- 24 Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

#### 6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

#### 6.2 Перечень информационных справочных систем

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3201	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт., стулья – 20 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт.; интерактивная панель Samsung Flip – 1 шт., массажер Gezatone BT-101 с 4-мя насадками – 2шт., микроскоп монокулярный XSP-101 – 1 шт., Сосуд Дьюара – 1 шт., наборы инструментов для акушерства и гинекологии животных.	

### 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 8.1. Рекомендуемая литература

##### 8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2013

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2017
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Урбан В. Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2010
Л2.2	Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В.	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2017
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС "Лань"		

### 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

