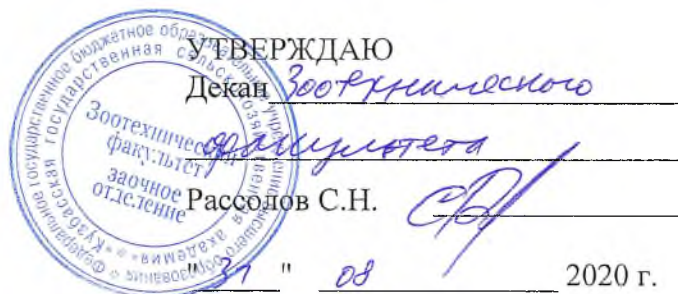


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.0.1.28

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Учебный план	z36.03.01-20-13В.plx	
Квалификация	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Форма обучения	бакалавр	
Общая трудоемкость	заочная	
Часов по учебному плану	4 ЗЕТ	Виды контроля на курсах:
	144	экзамен - 4
в том числе:		
контактная работа	21,25	
самостоятельная работа	122,75	
часы на контроль	9	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Семинарские занятия	6	6	6	6
Консультации	2	2	2	2
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	10,25	10,25	10,25	10,25
Контактная работа	12,25	12,25	12,25	12,25
Сам. работа	122,75	122,75	122,75	122,75
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

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:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Анатомия животных
2.1.2	Основы физиологии
2.1.3	Цитология, гистология и эмбриология
2.1.4	Общепрофессиональная практика
2.1.5	Правоведение
2.1.6	Экономика предприятия
2.1.7	Морфология животных
2.1.8	Технологическая практика
2.1.9	Проектная деятельность 1
2.1.10	Проектная деятельность 2
2.1.11	Экология окружающей среды
2.1.12	Основы растениеводства
2.1.13	Экономика отрасли
2.1.14	Основы ландшафтного дизайна
2.1.15	Основы анализа данных
2.1.16	Техническое обеспечение и цифровые технологии
2.1.17	Зоология
2.1.18	Микробиология
2.1.19	Генетика и биометрия
2.1.20	Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.1.21	Основы животноводства
2.1.22	Управление тракторами
2.1.23	Управление автотранспортными средствами
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Научно-исследовательская работа
2.2.2	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.2.3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.4	Проектная деятельность 4
2.2.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
2.2.6	Вирусология и инфекционные болезни
2.2.7	Внутренние незаразные болезни
2.2.8	Токсикология
2.2.9	Организация и менеджмент в профессиональной деятельности

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	
Знать:	
Уровень 2	методы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уметь:	
Уровень 2	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Владеть:	
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	
Знать:	
Уровень 3	механизмы влияния генетических и экономических факторов на организм животных
Уметь:	
Уровень 3	проводить оценку влияния на организм животных генетических и экономических факторов
Владеть:	
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	
Знать:	
Уровень 2	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
Уметь:	
Уровень 2	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
Владеть:	
Уровень 2	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-5: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	способы оформления документации в профессиональной деятельности
Уровень 2	специализированные базы данных в профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	оформлять документацию в профессиональной деятельности
Уровень 2	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	навыками документооборота в профессиональной деятельности
Уровень 2	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	
Знать:	
Уровень 1	существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
Уровень 2	программы применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
Уметь:	
Уровень 1	проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
Уровень 2	осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
Владеть:	

Уровень 1	программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
Уровень 2	навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

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

Знать:

Уровень 1	пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
Уровень 2	систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
Уровень 3	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности

Уметь:

Уровень 1	анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
Уровень 2	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
Уровень 3	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности

Владеть:

Уровень 1	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
Уровень 2	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
Уровень 3	технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
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
3.2	Уметь:
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
3.3	Владеть:
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
	Раздел 1. Убойные животные, особенности технологии и переработки мяса разных видов животных							
1.1	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Лек/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 ЗЗ; ОПК-1 З2; ОПК-2 ЗЗ; ОПК-3 З2; ОПК-5 З2; ОПК-6 З2; ПК-1 ЗЗ; ПК-2 З2; ПК-6 ЗЗ; ПК-7 З2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	Собеседование
1.2	Практическая работа №1. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Ср/	4	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	УК-6 УЗ ВЗ; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 УЗ ВЗ; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 УЗ ВЗ; ПК-2 У2 В2; ПК-6 УЗ ВЗ; 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/	4	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/	4	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/	4	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/	4	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/	4	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/	4	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 /Ср/	4	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
1.10	Практическая работа №5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса /Ср/	4	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/	4	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/	4	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 /Ср/	4	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	Собесе- до вание
1.14	Практическая работа №7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Ср/	4	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	Собесе- до вание
1.15	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Ср/	4	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	Собесе- до вание
1.16	Практическая работа №8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Ср/	4	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	Собесе- до вание
1.17	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами /Ср/	4	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	Собесе- до вание

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/	4	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 /Ср/	4	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
1.20	Практическая работа №10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией /Ср/	4	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/	4	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
Раздел 2. ВСЭ различных видов продукции. Сертификация								
2.1	Тема 11. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/	4	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/	4	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 /Ср/	4	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
2.4	Практическая работа №12. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий /Ср/	4	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 /Ср/	4	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
2.6	Практическая работа №13. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов /Ср/	4	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 /Ср/	4	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
2.8	Практическая работа №14. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Ср/	4	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 /Ср/	4	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
2.10	Практическая работа №15. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства /Ср/	4	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
2.11	Тема 16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Ср/	4	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

2.12	Практическая работа №16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Ср/	4	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
2.13	Тема 17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и вегетарианских изделий /Ср/	4	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
2.14	Практическая работа №17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и вегетарианских изделий /Ср/	4	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
2.15	Тема 18. ВСЭ яиц /Ср/	4	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
2.16	Практическая работа №18. ВСЭ яиц /Ср/	4	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/	4	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/	4	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/	4	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/	4	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	Собеседование
2.21	Практическая работа №21. ВСЭ кишечных продуктов, крови, коженно-мехового сырья /Ср/	4	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	Собеседование

2.22	Тема 22. Сертификация пищевых продуктов /Ср/	4	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	Собесе- до вание
2.23	Практическая работа №22. Сертификация пищевых продуктов /Ср/	4	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	Собесе- до вание
2.24	Практическая работа №23. Организация ВСЭ на продовольственном рынке /Ср/	4	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	Собесе- до вание
2.25	Практическая работа №24. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения /Ср/	4	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	Собесе- до вание

2.26	Индивидуальные консультации /Конс/	4	2	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/	4	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
8.1.2. Дополнительная литература			
	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
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС "Лань"		

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

--

