

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан Зоотехнического



Рассолов С.Н.

" 20 " 09

2021 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1. 0. 1. 13

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Учебный план	V36.03.01-21-13B.plx	
Квалификация	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ	
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	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	14 2/6			
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 2021 г.

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	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
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-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

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

Владеть:	
Уровень 1	актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве
Уметь:	
Уровень 1	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве
Знать:	
Уровень 1	основы национального и международного ветеринарного законодательства Российской Федерации
Владеть:	
Уровень 2	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 2	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

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	-основы национального и международного ветеринарного законодательства Российской Федерации
3.1.7	-правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
3.1.8	-способы оформления документации в профессиональной деятельности
3.1.9	-специализированные базы данных в профессиональной деятельности
3.1.10	-существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
3.1.11	-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	-находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве
3.2.7	-осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
3.2.8	-оформлять документацию в профессиональной деятельности
3.2.9	-пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
3.2.10	-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
3.2.11	-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	-актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве
3.3.7	-нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
3.3.8	-навыками документооборота в профессиональной деятельности
3.3.9	-навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
3.3.10	-программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций
3.3.11	-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/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
1.21	Промежуточная аттестация /КРА/	6	0,25	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
	Раздел 2. ВСЭ различных видов продукции. Сертификация							
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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
2.15	Тема 18. ВСЭ яиц /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование

2.16	Практическая работа №18. ВСЭ яиц /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
2.17	Тема 19. ВСЭ меда /Ср/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование
2.22	Тема 22. Сертификация пищевых продуктов /Лек/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК-2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК-5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседование

2.23	Практическая работа №22. Сертификация пищевых продуктов /Сем зан/	6	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК- 2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК- 5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК- 2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК- 5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 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	ОПК-1 ЗУВ, ОПК- 2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК- 5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ	2	Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Собеседо вание
2.26	Индивидуальные консультации /Конс/	6	4	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК- 2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК- 5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Индивиду альные консульта ции
2.27	Подготовка к экзамену /Экзамен/	6	9	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК- 6	ОПК-1 ЗУВ, ОПК- 2 ЗУВ, ОПК-3 ЗУВ, ОПК- 5 ЗУВ, ОПК-6 ЗУВ, УК-6 ЗУВ		Л1.2 Л1.1Л2. 2 Л2.1 Э1	Экзамена ционные материал ы

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	Латыпов Д. Г., Муллагаев О. Т., Залялов И. Н.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2017

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.2	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2013
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В.	Зоогигеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2017
Л2.2	Урбан В. Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2010
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС "Лань"		

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

--

