

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологий и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета биотехнологий
и ветеринарной медицины
_____ Д.А. Ранделин

15 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Кафедра «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфология»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Форма обучения: очная

Год начала реализации образовательной программы: 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

профессор
должность

Д.А.Злепкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Заведующий кафедрой
«Ветеринарно-санитарная экспертиза,
заразные болезни и морфология»

должность

подпись

А.А. Ряднов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, заразные болезни и морфология»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31.08 2022г.

Заведующий кафедрой
«Ветеринарно-санитарная экспертиза,
заразные болезни и морфология»

должность

подпись

А.А. Ряднов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на методической комиссии факультета биотехнологий и ветеринарной медицины

наименование факультета

Протокол № 1 от 15.09.2022г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

А.С. Шперов
инициалы фамилия

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

Целью изучения дисциплины является подготовка бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, знающего основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

-обучающийся должен уметь в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

-обучающийся должен освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

-обучающемуся необходимо приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК – 1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.7 Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
		Уметь определять биологический статус
		Владеть методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения
ОПК – 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.7 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач	Знать факторы влияющие на организм животных
		Уметь осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
		Владеть методиками изучения влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в	ОПК-4.4 Обосновывает и реализует в	Знать основы современной технологии и приборно-инструментальной базы при решении обще-

профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач	профессиональных задач
		Уметь использовать современную технологию и приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач. Владеть современной технологией и приборно-инструментальной базой при решении общепрофессиональных задач.
ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.4 Использует современные специализированные базы данных	Знать специализированные базы данных в профессиональной деятельности
		Уметь оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
		Владеть специализированными базами данных при оформлении документации в профессиональной деятельности
ОПК – 7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 7.3 Выбирает ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи	Знать базовые составляющие для решения поставленной задачи
		Уметь выбирать ресурсы для поиска информации, необходимой для решения поставленной задачи
		Владеть навыками работы оформления документации, публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта или проекта в целом

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.О.17) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

[illegible]

животного и растительного происхождения							
Б1.О.06 Биологическая химия	Очная		+				
Б1.О.07 Биология	Очная	+					
Б1.О.08 Основы физиологии	Очная		+				
Б1.О.09 Анатомия животных	Очная	+					
Б1.О.14 Паразитарные болезни	Очная			+			
Б1.О.15 Инфекционные болезни	Очная			+	+		
Б1.О.16 Внутренние незаразные болезни	Очная		+	+			
Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная			+			
Б1.О.18 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная				+		
Б1.О.25 Цитология, гистология, эмбриология	Очная	+					
Б1.О.27 Радиобиология с основами радиационной гигиены	Очная		+				
Б1.О.28 Вирусология	Очная				+		
Б1.О.29 Ихтиопатология с ихтиотоксикологией	Очная				+		
Б1.О.30 Сравнительная анатомия домашних и промысловых животных	Очная		+				
Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика	Очная			+			
Б2.О.04(П) Преддипломная практика	Очная				+		
ОПК – 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов							
Б1.О.04 Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	Очная		+				
Б1.О.07 Биология	Очная	+					
Б1.О.10 Патологическая анатомия животных	Очная		+	+			

Б1.О.14 Паразитарные болезни	Очная			+			
Б1.О.15 Инфекционные болезни	Очная			+	+		
Б1.О.16 Внутренние незаразные болезни	Очная		+	+			
Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная			+			
Б1.О.18 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная				+		
Б1.О.23 Экология	Очная			+			
Б1.О.29 Ихтиопатология с ихтиотоксикологией	Очная				+		
Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика	Очная			+			
Б2.О.04(П) Преддипломная практика	Очная				+		
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач							
Б1.О.05 Математика	Очная	+					
Б1.О.06 Биологическая химия	Очная		+				
Б1.О.11 Микробиология	Очная		+				
Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная			+			
Б1.О.24 Информатика	Очная	+					
Б1.О.26 Химия	Очная	+					
Б1.О.27 Радиобиология с основами радиационной гигиены	Очная		+				
Б1.О.28 Вирусология	Очная				+		
Б2.О.01(У) Общепрофессиональная практика	Очная	+					
Б2.О.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Очная		+				
ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности							
Б1.О.14 Паразитарные болезни	Очная			+			

Б1.О.15 Инфекционные болезни	Очная			+	+		
Б1.О.16 Внутренние незаразные болезни	Очная		+	+			
Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная			+			
Б1.О.18 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная				+		
Б1.О.19 Ветеринарная санитария	Очная		+				
Б1.О.21 Русский язык и культура речи	Очная	+					
Б1.О.22 Деонтология и введение в специальность	Очная	+					
Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика	Очная			+			
Б2.О.04(П) Преддипломная практика	Очная				+		
ОПК – 7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности							
Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Очная			+			
Б1.О.24 Информатика	Очная	+					
Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика	Очная			+			

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.О.17) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин таких, Б1.О.04 Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности, Б1.О.06 Биологическая химия, Б1.О.07 Биология, Б1.О.08 Основы физиологии, Б1.О.09 Анатомия животных, Б1.О.11 Микробиология, Б1.О.12 Токсикология, Б1.О.19 Ветеринарная санитария, Б1.О.21 Русский язык и культура речи, Б1.О.22 Деонтология и введение в специальность, Б1.О.25 Цитология, гистология, эмбриология, Б1.О.27 Радиобиология с основами радиационной гигиены, Б1.О.30 Сравнительная анатомия домашних и промысловых животных.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.О.17), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как Б1.О.10 Патологическая анатомия животных, Б1.О.13 Безопасность жизнедеятельности, Б1.О.15 Инфекционные болезни, Б1.О.16 Внутренние незаразные болезни, Б1.О.18 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Б1.О.23 Экология, Б1.О.28 Вирусология, Б1.О.29 Ихтиопатология с ихтиотоксикологией, Б2.О.03(П) Ветеринарно-санитарная практика, Б2.О.04(П) Преддипломная практика.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
		5	6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	112	48	64
Лекционные занятия	48	16	32
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Лабораторные занятия	64	32	32
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	140	60	80
Выполнение курсовой работы	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	140	60	80
Промежуточная аттестация	-	-	-
Экзамен	36	-	36
Зачет с оценкой	-	-	-
Зачет	0	0	-
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0
Общая трудоемкость	часов	288	108
	зачетных единиц	8	3
			180
			5

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельно изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов							
Тема1.Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи	2	-	-	-	4	-	8

на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам							
Тема 2. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия	2	-	-	-	4	-	8
Тема 3. Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	4	-	-	-	4	-	8
Тема 4. Морфология и химия мяса убойных животных Консервирование мяса и мясных продуктов	2	-	-	-	4	-	8
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении							
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при вынужденном убое	2	-	-	-	4	-	8
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных	4	-	-	-	4	-	10

при инфекционных болезнях							
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях	4	-	-	-	4	-	8
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при незаразных болезнях	4	-	-	-	4	-	10
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях токсическими веществами и при радиоактивном поражении	4	-	-	-	4	-	8
Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	2	-	-	-	4	-	10
Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.							
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных	4	-	-	-	4	-	8
Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный	2	-	-	-	4	-	10

осмотр, убой и переработка птицы							
Тема 13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4	-	-	-	4	-	8
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания							
Тема 14 Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2	-	-	-	4	-	10
Тема 15. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями	2	-	-	-	4	-	8
Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях	4	-	-	-	4	-	10
Итого по дисциплине	48	-	-	-	64	-	140

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Обучающиеся знакомятся с целями, задачами дисциплины. Изучают характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Тема 2. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия. Обучающиеся рассматривают методики подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не до-пускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

Тема 3. Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. Обучающиеся изучают организацию рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных болезнях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных.

Тема 4. Морфология и химия мяса убойных животных Консервирование мяса и мясных продуктов Обучающиеся изучают Мясо, его пищевую и биологическая ценность. Морфологию мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Обучающиеся проводят исследование отбор проб. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Значение холода в мясной промышленности. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при вынужденном убое. Обучающиеся изучают вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин..

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях. Обучающиеся изучают Диагностику инфекционных болезней животных, классификацию инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях. Обучающиеся изучают Диагностику инвазионных болезней животных Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при незаразных болезнях Обучающиеся изучают ветеринарно-санитарная экспертизу туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-

сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.)

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях токсическими веществами и при радиоактивном поражении. Обучающиеся изучают ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Порядок и сроки убой животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убой животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой.

Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Обучающиеся изучают пищевые токсикоинфекции сальмонелллезной этиологии, пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой, пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных. Обучающиеся изучают особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. Методы определения свежести мяса по действующим ГОСТам

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы Обучающиеся изучают основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов. Птицеперерабатывающие предприятия. Подготовка птицы к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, гельминтозных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

Тема 14 Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока. Обучающиеся изучают химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ

Тема 15. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока,

полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Обучающиеся изучают ветеринарно-санитарную оценку молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях Обучающиеся изучают основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при различных термических состояниях. Ветеринарно-санитарный контроль рыбной продукции на производстве. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы на свежесть.

5. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация подисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем	Форма оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов		Зачет, Курсовая работа, Экзамен
Тема1.Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транс-портировке, требования к транспортным средствам	Контрольная работа, Тестирование	
Тема 2. Порядок приёма и сдачи животных на убой-ные предприятия		
Тема 3. Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Орга-низация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных		
Тема 4. Морфология и химия мяса убойных животных Консервирование мяса и мясных продуктов		
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении		
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при вынужденном убое	Контрольная работа, Тестирование	
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях		

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях		
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при незаразных болезнях		
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях токсическими веществами и при радиоактивном поражении		
Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы		
Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.		
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных	Контрольная работа, Тестирование	
Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы		
Тема 13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях		
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания		
Тема 14 Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока	Контрольная работа, Тестирование	
Тема 15. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями		
Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях		

Шкала и критерии оценивания знаний, учений и навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной

	самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенции сформированными на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированных компетенций на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированных компетенций на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированных компетенций на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях отдельного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенции сформированы, но их уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. Поскольку выявлено наличие сформированных компетенций их следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существующие пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированных компетенций. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенций свидетельствует об отрицательных освоениях дисциплины
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые

	представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированных компетенций на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированных компетенций на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существующие пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированных компетенций. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенций свидетельствует об отрицательных освоениях дисциплины
Курсовая работа	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание по изучаемой дисциплине, устанавливает взаимосвязь между разделами дисциплины при решении конкретной задачи, пользуется научной, методической, периодической, справочной литературой. Демонстрирует умение реализовывать знания и навыки, полученные в процессе написания курсовой работы по дисциплине. Самостоятельно изучает состояние поставленной в задании проблемы, анализирует изученный материал, привлекает для решения задачи знания из различных дисциплин и принимать обоснованные решения. Грамотно излагает свои мысли. Имеются опечатки. В результате следует считать компетенции сформированными на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированных компетенций на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание по изучаемой дисциплине, устанавливает взаимосвязь между разделами дисциплины при решении конкретной задачи, пользуется научной, методической, периодической, справочной литературой. Демонстрирует умение реализовывать знания и навыки, полученные в процессе написания курсовой работы по дисциплине. Самостоятельно изучает состояние поставленной в задании проблемы, анализирует изученный материал, привлекает для решения задачи знания из различных дисциплин и принимать обоснованные решения. Грамотно излагает свои мысли. Имеются ошибки, неточности, и недоработанные места которые указаны обучающемуся с разъяснениями, в каком направлении необходимо сделать исправления и доработку. Они доработаны. В результате это подтверждает наличие сформированных компетенций на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированных компетенций на повышенном уровне следует оценить как положительное и

	устойчиво закреплённое в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание по изучаемой дисциплине, устанавливает взаимосвязь между разделами дисциплины при решении конкретной задачи, пользуется научной, методической, периодической, справочной литературой. Демонстрирует умение реализовывать знания и навыки, полученные в процессе написания курсовой работы по дисциплине. Самостоятельно изучает состояние поставленной в задании проблемы, анализирует изученный материал, привлекает для решения задачи знания из различных дисциплин и принимать обоснованные решения. Имеются ошибки, неточности, и недоработанные места которые указаны обучающемуся с разъяснениями, в каком направлении необходимо сделать исправления и доработку. Они доработаны не полностью. В результате следует считать, что компетенции сформированы, но их уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. Поскольку выявлено наличие сформированных компетенций их следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существующие пробелы в знаниях данной дисциплины. Допускает принципиальные ошибки в описательной части. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированных компетенций. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенций свидетельствует об отрицательных освоениях дисциплины

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 03.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях : учебное пособие / составитель Л. К. Сарыглар. — Кызыл : ТувГУ, 2020. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175174> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

- URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Резниченко, Л. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и продуктов его переработки : учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166489> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168459> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Латыпов, Д. Г. Паразитология и инвазионные болезни животных : учебник / Д. Г. Латыпов, Р. Р. Тимербаева, Е. Г. Кириллов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-4762-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148302> (дата обращения: 15.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 22.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт. Система дистанционного обучения ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ Прометей 5.0. Режим доступа: <https://vgau.prometeus.ru/portal/>
2. Официальный сайт. Электронно библиотечная система. Режим доступа: <https://znanium.com/>
3. Официальный сайт. Электронно - библиотечная система. Издательство «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (<https://elibrary.ru>), интерактивных (<https://mail.yandex>, <https://e.mail.ru>) и поисковых (Yandex, Rambler, Google в России, Mail.ru) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (<https://e.lanbook.com/>, <https://znanium.com/>), с визуальной информацией (<https://uv.volgograd.ru/>, <https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-veterinari/>).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Система дистанционного обучения СДО «Прометей 5.0»

2. Справочно-правовая система «Гарант».
3. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На лабораторных занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

На практических занятиях в зависимости от темы занятия отрабатываются методы определения свежести мяса по органолептическим показателям, определения натуральности молока, трихинеллоскопия свинины, приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и публикаций, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических занятиях. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине в соответствии ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится по форме зачета и экзамена на 3 курсе. Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины по объему данной рабочей программы. Данные формы контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета и экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам проведенного зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено», а экзамен оценивается на следующие оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
----------	-----------------------------------	---	--

	и помещений	помещений	
1	Лекционная	122 лкк	-доска меловая-агнитная -портативный проектор Vivitek 0551 -экран на штативе Digis Kontur-ADSKA-11-04тор
2	Учебная аудитория	113 лкк	- электрод РН-мяса - проект.трихинел.»Стейк» - прибор для определения влажности пищевых продуктов ЭЛЕКС-7 -микроскопы для морфологических исследований Микмед-1, - автоклав ВК-30, -стерилизатор воздушный ГП-40-01, - термостат электросушозовоздушный, - центрифуга ОПН-3. - анализатор качества молока « Лактан 1-4