

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.В.05 «Ветеринарно-санитарная экспертиза. Безопасность пищевых
продуктов»

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

Уровень высшего образования специалитет

Направление подготовки (специальность) 36.05.01. Ветеринария

Направленность (профиль) Ветеринария

Форма обучения очная/заочная

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) 36.05.01. Ветеринария
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

наименование направленности (профиля) программы

Заведующий кафедрой «Акушерство и терапия»
должность

В.Д. Кочарян
инициалы фамилия

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

Протокол № 1 от 31.08.2022 г.

Заведующий кафедрой

А.А. Ряднов
инициалы фамилия

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

Протокол № 1 от 15.09.2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

А.С. Шперов
инициалы фамилия

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

Целью изучения дисциплины является подготовка специалиста по специальности 36.05.01. «Ветеринария», 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
ПК- 4 Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-4.1 Осуществляет предубойный ветеринарный осмотр животных и ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения, проводит отбор проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения лабораторных исследований для определения показателей их качества и безопасности	Знать: требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, методика отбора проб продукции с целью дальнейшего лабораторного исследования, проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к исследуемой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, формы и правила

		оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб, порядок ветеринарного клеймения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения подконтрольной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра, производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи, осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований подконтрольной продукции, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продукции, определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения продукции, признанных непригодной для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Владеть: проведение предубойного ветеринарного осмотра животных и
--	--	--

		ветеринарно-санитарного осмотра подконтрольной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, отбор проб подконтрольной продукции и проведение лабораторных исследований для определения показателей их качества и безопасности, Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность., организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами и оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) подконтрольной продукции., организация обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными, проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
--	--	---

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза. Безопасность пищевых продуктов» (Б1.В.05) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока Б 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки специалистов специальности Ветеринария.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы							
Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК- 4 Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных							
Б1.В.05 Ветеринарно-	Очная				+		

санитарная экспертиза. Безопасность пищевых продуктов	Заочная					+	
Б2.О.04(П) Врачебно-производственная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза. Безопасность пищевых продуктов» (Б1.В.05) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин таких, как Б1.О.09 Анатомия.

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. Безопасность пищевых продуктов» (Б1.В.05), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как Б2.О.04(П) Врачебно-производственная 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	
		7	8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	112	64	48
Лекционные занятия	32	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	16	16	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Лабораторные занятия	64	32	32
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	176	80	96
Выполнение курсовой работы	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	176	80	96
Промежуточная аттестация	-	-	-
Экзамен	36	-	36
Зачет с оценкой	-	-	-
Зачет	0	0	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	324	144
	зачетных единиц	9	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям	
		9	10
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	18	10	8
Лекционные занятия	6	4	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Лабораторные занятия	12	6	6
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	293	130	163
Выполнение курсовой работы	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	293	130	163
Промежуточная аттестация	-	-	-
Экзамен	9	-	9
Зачет с оценкой	-	-	-
Зачет	4	4	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	324	144
	зачетных единиц	9	4
		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 на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования,	2	-	2	-	4	-	10

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	-	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	2	-	4	-	4	-	12
Тема 4. Морфология и химия мяса убойных животных Консервирование мяса и мясных продуктов	2	-	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 при инфекционных болезнях	2	-	2	-	4	-	10
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и	2	-	2	-	4	-	12

органов животных при инвазионных болезнях							
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при незаразных болезнях	2	-	-	-	4	-	12
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях токсическими веществами и при радиоактивном поражении	2	-	2	-	4	-	12
Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	2	-	-	-	4	-	12
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	2	-	-	-	4	-	12
Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы	2	-	-	-	4	-	14
Тема 13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних	2	-	-	-	4	-	14

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. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2	-	-	-	4	-	12
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	-	10
Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях	2	-	-	-	4	-	10
Итого по дисциплине	32	-	16	-	64	-	176

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельно изучени
	Лекционные	в том числе в форме	Практические (семина	в том числе в форме	Лабораторные	в том числе в форме	

	занятия	практической подготовки	рские) занятия	практической подготовки	занятия	практической подготовки	е разделов и тем
Раздел 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов							
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	2	-	-	-	-	-	16
Тема 2. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия	-	-	-	-	-	-	16
Тема 3. Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	2	-	-	-	-	-	16
Тема 4. Морфология и химия мяса убойных животных Консервирование мяса и мясных продуктов	-	-	-	-	-	-	16
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-	-	-	-	-	2	-	16

санитарная экспертиза туши органов животных при вынужденном убое							
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях	-	-	-	-	-	-	16
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях	-	-	-	-	2	-	16
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туши органов животных при незаразных болезнях	-	-	-	-	2	-	18
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях токсическими веществами и при радиоактивном поражении	-	-	-	-	2	-	20
Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	-	-	-	-	2	-	20
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	-	-	-	-	-	-	20

осмотра туш и органов диких животных							
Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы	-	-	-	-	-	-	23
Тема 13. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2	-	-	-	-	-	20
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	-	20
Тема 15. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными	-	-	-	-	-	-	20

болезнями							
Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях	-	-	-	-	-	-	20
Итого по дисциплине	6	-		-	12	-	293

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 уоя 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 pH, 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 туш и органов животных при незаразных болезнях Обучающиеся изучают ветеринарно-санитарную 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 убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Обучающиеся изучают пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной 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 убоя. 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, хими-ческий состав и свойства молока Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хра-нение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хра-нении. 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 оценка 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 дисциплине

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, 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 транспор-тировке, 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, умений 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

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, определение 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 специальность 36.05.01 «Ветеринария» проводится по форме зачета и экзамена на 4 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 результатом 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 и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Лекционная	122 лкк	-доска меловая-агнитная -портативный проектор Vivitek 0551 -экран на штативе Digis Kontur-ADSKA-11-04гор
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