

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника  
**Бакалавр**

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 <sub>опк-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
			ИД-2 <sub>опк-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
			ИД-3 <sub>опк-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.
2	ПКв-1	Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов	ИД-1 <sub>пкв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;
			ИД-2 <sub>пкв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;
			ИД-3 <sub>пкв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;
			ИД-4 <sub>пкв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
			ИД-5 <sub>пкв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,

			консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
3	ПКв-2	Способен руководствоваться закономерностями строения и функционирования органов и систем организма, использовать общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления вскрытия и постановки посмертного диагноза, оценки правильности проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья и готовой пищевой продукции для принятия решения о возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	<p>ИД-1<sub>ПКв-2</sub>. Знает параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.</p> <p>ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Способен методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.</p> <p>ИД-3<sub>ПКв-2</sub>. Владеет навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов</p> <p>ИД-4<sub>ПКв-2</sub> Проявляет способность анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использовать экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применять специализированное оборудование и инструменты; планировать и осуществлять комплекс профилактических мероприятий.</p>
4	ПКв-3	Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания	<p>ИД-1<sub>ПКв-3</sub>. Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы</p> <p>ИД-2<sub>ПКв-3</sub>. Обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции</p> <p>ИД-3<sub>ПКв-3</sub>. В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 <sub>опк-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p>Знает: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> <p>Умеет: применять документы, регламентирующие национальное и международное ветеринарное законодательство, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
ИД-2 <sub>опк-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах	Знает: источники современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или

и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	<p>ином регионе и/или стране.</p> <p>Умеет: пользоваться источниками современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Владеет: правилами и положениями, регулирующими ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
ИД-3 <sub>Опк-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	<p>Знает: источники получения информации о нормативно-правовой базе и этических нормах при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: применять знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ИД-1 <sub>Пкв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов	<p>Знает: виды сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации.</p> <p>Умеет: проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации</p> <p>Владеет: навыками проведения оценки соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки</p>
ИД-2 <sub>Пкв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	<p>Знает: основные документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Умеет: использовать знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения</p>
ИД-3 <sub>Пкв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	<p>Знает: методы проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p> <p>Умеет: использовать на практике знания в области лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов различного происхождения</p> <p>Владеет: комплексом методик позволяющих проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p>
ИД-4 <sub>Пкв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<p>Знает: основные требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции</p> <p>Умеет: применять на практике знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеет: навыками проведения бактериологический анализ мяса и мясных продуктов, методиками теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
ИД-5 <sub>Пкв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками	<p>Знает: методы физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p>Умеет: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p>

проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
ИД-1 <sub>пкв-2</sub> . Знает параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.	Знает: закономерности строения и функционирования органов и систем организма продуктивных животных, птиц, рыб.
ИД-2 <sub>пкв-2</sub> Способен методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.	Знает: общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа
	Умеет: применять общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья
	Владеет: навыками практического применения методик и современных методов исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья и готовой пищевой продукции
ИД-3 <sub>пкв-2</sub> . Владеет навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Знает: критерии допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
	Умеет: оценивать возможность допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
	Владеет: навыками принятия решений о возможности допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ИД-4 <sub>пкв-2</sub> Проявляет способность анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использовать экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применять специализированное оборудование и инструменты; планировать и осуществлять комплекс профилактических мероприятий.	Знает: экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных
	Умеет: анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей
	Владеет: навыками работы на специализированном оборудовании и инструментах; владеет навыками осуществлять комплекс профилактических мероприятий
ИД-1 <sub>пкв-3</sub> . Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Знает: основные виды и правила оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Умеет: оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Владеет: навыками обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам
ИД-2 <sub>пкв-3</sub> . Обеспечивает. рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Знает: правила составления производственной документации
	Умеет: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
ИД-3 <sub>пкв-3</sub> . В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране	Знает: основные законодательные и нормативно правовые основы в области охраны труда и пожарной безопасности
	Умеет: пользоваться основными локальных нормативных актов по охране труда
	Владеет: навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда навыками организации ветеринарного дела и ведения

труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	учетно-отчетной документации
---	------------------------------

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

3.1. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 ОП и ее обязательной части. Дисциплина является обязательной к изучению.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: Ветеринарная микробиология, вирусология и микология, Общая и частная зоотехния, Физиология животных, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей для освоения дисциплин: Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Паразитарные болезни.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 14 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		5 семестр	6 семестр	7 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины (модуля)</b>	<b>504</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>205,05</b>	<b>47,95</b>	<b>93,4</b>	<b>63,7</b>
Лекции	81	15	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	114	30	54	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Консультации текущие	4,05	0,75	1,8	1,5
Курсовая работа	1,5		1,5	
Консультации перед экзаменом	4	2		2
<b>Вид аттестации (экзамен, зачет, экзамен)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>231,35</b>	<b>62,25</b>	<b>86,6</b>	<b>82,5</b>
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	60	20	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	70	30	10	30
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	71,35	12,25	26,6	32,5
Выполнение курсовой работы	30		30	
<b>Подготовка к экзамену (контроль)</b>	<b>67,6</b>	<b>33,8</b>		<b>33,8</b>

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
5 семестр			
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Цели, задачи и структура курса. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности. ТБ при выполнении лабораторных и практических занятий. Действующие нормативно-технические документы по ВСЭ. Термины и определения. Транспортировка с/х животных и птицы.	107,25

		Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит. Входной контроль. Лимфоузлы головы, шеи, легких. Топография, видовые особенности у животных. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием, сдача и предубойное содержание животных. Лимфоузлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных. Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП.	
<i>Консультации текущие</i>			0,75
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2
<i>Экзамен</i>			0,2
<i>Подготовка к экзамену</i>			33,8
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Введение. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка. Определение свежести мяса (проба варкой, по Лубянецкому, формольная реакция). Определение качества мяса от больных животных. Определение степени обескровливания. Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутривладельческий убой животных. Трихинеллез. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация. Определение упитанности сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов. Определение видовой принадлежности мяса животных ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии Товароведение и клеймение мяса убойных животных. ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии. Товароведение и клеймение мяса птицы и кроликов.	176,6
<i>Консультации текущие</i>			1,8
<i>Курсовая работа</i>			1,5
<i>Зачет</i>			0,1
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарные штампы и клейма. ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражении ОВ и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. ВСЭ консервных изделий. ВСЭ колбасных изделий. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сметаны и творога. Отбор проб молока и молочных продуктов и подготовка их к анализу. Органолептическая оценка, определение температуры и плотности молока. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства сыра и сливочного масла. Определение механической загрязненности и кислотности молока. Входной контроль. ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии. Определение содержания жира в молоке. Определение бактериальной загрязненности молока. Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей. Технологии производства. Определение белка и молочного сахара молока. Определение сухих веществ и сухого обезжиренного остатка молока. Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства. Методы контроля пастеризации молока и обнаружения молока больных коров. Определение натуральности молока. ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности. Технологии добычи и ВСЭ рыбы и гидробионтов. Определение свежести рыбы и гидробионтов.	142,5
<i>Консультации текущие</i>			1,5
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2

<i>Экзамен</i>	0,2
<i>Подготовка к экзамену</i>	33,8

## 5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, час
5 семестр				
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	15	30	62,25
	<i>Консультации текущие</i>		0,75	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	
	<i>Подготовка к экзамену</i>		33,8	
6 семестр				
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	36	54	86,6
	<i>Консультации текущие</i>		1,8	
	<i>Курсовая работа</i>		1,5	
	<i>Экзамен</i>		0,1	
7 семестр				
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	30	30	82,5
	<i>Консультации текущие</i>		1,5	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	
	<i>Подготовка к экзамену</i>		33,8	

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
5 семестр			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Введение. Ветеринарные сопроводительные документы. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка	3
		Определение свежести мяса (проба варкой, по Лубянецкому, формольная реакция). Определение качества мяса от больных животных. Определение степени обескровливания.	2
		Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой.	2
		Животные для убоя. Транспортировка животных на боенские предприятия. Предубойное содержание животных и его значение.	2
		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	2
		Основы технологии и гигиена переработки животных.	2
		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов	2
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных,	4



		лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.	4
		Изменение мяса при неправильном хранении.	4
		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования.	4
		Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.	4
		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	4
		Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	4
<b>7 семестр</b>			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов.	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов	4

### 5.2.2 Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены.*

### 5.3.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, ак. часы
<b>5 семестр</b>			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарные сопроводительные документы	4
		Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	4
		Определение видовой принадлежности мяса	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести	4
		Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	4
		Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	4
		Животные их транспортировка, предубойное содержание и убой.	2
<b>6 семестр</b>			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях,	8

		лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	
		Утилизация ветеринарных конфискатов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	4
		Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов.	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	4
		Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья	4
		Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	4
		Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	4
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4
		Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4
		Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	4
		Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль	2

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды СРО	Трудоемкость раздела, ак. часы
5 семестр			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	12,25
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	26,6
		Подготовка к курсовой работе	30
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	32,5

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### **6.1 Основная литература**

1. 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: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122946> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7030-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173067> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7033-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177827> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2 Дополнительная литература**

1. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуlктов : 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: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных : учебное пособие / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148567> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

№ 434 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры Intel Core i3-540, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к рабочей программе**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения**

**1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 14 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего астрономических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		7 семестр	8 семестр	9 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>504</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>57,4</b>	<b>15,9</b>	<b>23,6</b>	<b>17,9</b>
Лекции	20	6	8	6
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	26	6	12	8
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-
Консультации текущие	3	0,9	1,2	0,9
Курсовая работа			1,5	
Консультации перед экзаменом	4	2		2
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	2,4	0,8	0,8	0,8
<b>Виды аттестации (зачет)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>429,1</b>	<b>121,3</b>	<b>152,5</b>	<b>155,3</b>
Выполнение контрольной работы	27,6	9,2	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	70	20	20	30
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	191,5	52,1	63,3	76,1
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	120	40	40	40
Подготовка к курсовой работе	20		20	
<b>Подготовка к зачету/экзамену (контроль)</b>	<b>17,5</b>	<b>6,8</b>	<b>3,9</b>	<b>6,8</b>