

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ветеринарной  
медицины и технологии животноводства,  
Аристов А.В.



2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине

**Б1.Б.17 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

для направления 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
прикладной бакалавриат  
квалификация выпускника - бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.в.н., доцент Семёнов С.Н.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным высшим образованием по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 1516 от 1 декабря 2016 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 12 от 29.06.2017 г.)

Заведующий кафедрой  (Паршин П.А.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 14 от 30.06.2017 г.).

Председатель методической комиссии  (Шомина Е.И.)

Рецензент: **Андреев Михаил Михайлович**, кандидат ветеринарных наук, заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Подготовка профессионально подготовленного бакалавра не может осуществляться без максимально полного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Ветеринарно-санитарная экспертиза изучает методы контроля качества продукции животного и растительного происхождения, а также технического сырья, и определяет требования и правила их ветеринарно-санитарной оценки. Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения сельскохозяйственной продукции позволяет увеличить ее выход с одновременным повышением качества. Наличие рациональных способов использования и обезвреживания условно-годных продуктов позволяет предупреждать возникновение особо опасных заболеваний среди людей и распространение их среди животных, а также предотвращает возможные экономические потери.

**Цель** дисциплины – теоретическая и практическая подготовка бакалавра к самостоятельному проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Кроме того, указанная дисциплина обучает принятию объективных и обоснованных заключений по их качеству, а также способствует решению вопросов санитарно-гигиенической ветеринарно-санитарной направленности.

**Задачи** дисциплины – организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства; выпуск к потреблению доброкачественной и безопасной продукции; предотвращение возможности заражения людей и животных карантинными и особо опасными заболеваниями.

Подготовка профессионально подготовленного бакалавра не может осуществляться без максимально полного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Ветеринарно-санитарная экспертиза изучает методы контроля качества продукции животного и растительного происхождения, а также технического сырья, и определяет требования и правила их ветеринарно-санитарной оценки. Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения сельскохозяйственной продукции позволяет увеличить ее выход с одновременным повышением качества. Наличие рациональных способов использования и обезвреживания условно-годных продуктов позволяет предупреждать возникновение особо опасных заболеваний среди людей и распространение их среди животных, а также предотвращает возможные экономические потери.

Место дисциплины в структуре ОП.

Данная дисциплина относится к базовой части Б1.Б.17

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК – 1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов	<b>- знать</b> правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевой промышленности для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

	животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p><b>- уметь</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>
ПК - 2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p><b>- знать</b> методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>- уметь</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного и растительного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>
ПК - 5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<p><b>- знать</b> специфику работы по профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>- уметь</b> выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> выполнения работ по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

### 3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	всего зач.ед./ часов	объём часов		всего часов		
		7 семестр	8 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	5/180	72	108	36	72	72
Общая контактная работа*	115,4	52,65	62,75	2	8,65	12,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	64,6	19,35	45,25	34	63,35	59,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	113	52,5	60,5	2	8,5	10,5
лекции	38	26	12	2	4	2
практические занятия	12	-	12	-	-	2
лабораторные работы	62	26	36	-	4	6
групповые консультации	1	0,5	0,5	-	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	25,08	19,2	43	34	54,5	9,65
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-	-	-	-
защита контрольной работы	-	-	-	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	2,4	0,15	2,25	-	0,15	2,25
курсовая работа	2	-	2	-	-	2
курсовой проект	-	-	-	-	-	-
зачет	0,15	0,15	-	-	0,15	-
экзамен	0,25	-	0,25	-	-	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	39,52	8,85	30,67	-	8,85	29,6
выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-	-

Выполнение курсовой работы	12,92	-	12,92	-	-	11,85
подготовка к зачету	8,85	8,85	-	-	8,85	-
подготовка к экзамену	17,75	-	17,75	-	-	17,75
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачёт, экзамен, курсовая работа	зачёт	экзамен, курсовая работа	-	зачёт	экзамен, курсовая работа

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Организация и условия первичной переработки животных	4	-	6	6,6
2	Морфология, химия и товароведение мяса	2	-	6	6
3	Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя	4	2	6	6
4	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	4	2	4	4
5	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов	2	-	6	6
6	Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	4	2	6	6
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях	4	4	6	6
8	Токсикоинфекции и токсикозы	2	-	4	4
9	Консервирование мяса и мясных продуктов	4	-	4	4
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и других гидробионтов	2	-	6	6
11	Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока	4	-	4	6
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	2	2	4	4
заочная форма обучения					

1	Организация и условия первичной переработки животных	4	-	2	16,6
2	Морфология, химия и товароведение мяса		-		12
3	Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя		-		14
4	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов		-	2	12
5	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов		-	12	
6	Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи		-	2	14
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях		2	12	
8	Токсикоинфекции и токсикозы	2	-	2	12
9	Консервирование мяса и мясных продуктов		-		14
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и других гидробионтов		-	14	
11	Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока	2	-	2	12
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках		-		12

#### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

##### 4.2.1. Организация и условия первичной переработки животных. Лекции 2 часа.

Тема № 1 «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности. Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных» 1 час.

Основное содержание. Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение ВСЭ в подготовке ветврача. Сельскохозяйственные животные как сырьё для мясной промышленности. Характеристика видовых, породных и возрастных особенностей убойных животных. Ветеринарные и организационные мероприятия при подготовке животных к транспортировке различными видами транспорта. Транспортировка железнодорожным, водным, автомобильным транспортом и гоном. Оформление документации, профилактика стресса и травматизма. Влияние транспортировки животных на качество мяса. Понятие о живой массе и приемной массе животных. Нормы скидок с живой массы при приеме. Методы определения упитанности животных. Правила сдачи-приема животных по выходу и качеству мяса. Особенности приема больных и подозреваемых в заболевании животных.

Тема № 2 «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим. Подготовка животных к убою. Технология

убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов» 1 час.

Основное содержание. Типы убойных и мясоперерабатывающих предприятий. Общие ветеринарно-санитарные требования к ним. Технологические и санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию производственных цехов, вспомогательных помещений. Технология убоя и первичной переработки животных: оглушение обескровливание, снятие шкуры, нутровка, туалет туш, оценка. Особенности технологии на одноуровневых и многоуровневых мясокомбинатах с конвейерной переработкой, на бойнях, санитарных бойнях. Вопросы санитарии и гигиены при убое здоровых и больных животных. Технология убоя различных видов животных. Вынужденный убой животных. Влияние различных технологических приёмов на качество мяса и субпродуктов.

*4.2.2. Морфология, химия и товароведение мяса. Лекции 2 ч.*

Тема № 3 «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации». 2 часа.

Основное содержание. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса и его отдельных компонентов. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе. Способы обезвреживания условно-годного мяса, их ветеринарно-санитарное и экономическое значение. Товароведение мяса. Технические регламенты Таможенного союза.

*4.2.3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя. Лекции 2 ч.*

Тема № 4 «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья». 2 часа.

Основное содержание. Технология и гигиена получения, ВСЭ, переработки и использования, хранения и консервирования субпродуктов, кожевенного и технического сырья. Оценка качества и наиболее значимые пороки сырья.

*4.2.4. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов. Лекции 4 ч.*

Тема № 5 «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя». 4 часа.

Основное содержание. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация работы по ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на убойных пунктах.

*4.2.5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. ВСЭ птицепродуктов. Лекции 2 ч.*

Тема № 6 «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы. Ветеринарно-санитарная оценка яиц». 2 ч.

Основное содержание. Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. Морфологический и химический состав мяса птицы. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц. Пороки. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

*4.2.6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. Лекции 2 ч.*

Тема № 7 «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний». 1 час.



Основное содержание. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности их убоя. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Тема № 8 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи». 1 час.

Основное содержание. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

*4.2.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, инфекционных, незаразных болезнях и отравлениях. Лекции 4 ч.*

Тема № 9 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных». 1 час.

Основное содержание. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней. Классификация их по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при обнаружении паразитарных болезней.

Тема № 10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных». 1 час.

Основное содержание. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней. Их классификация по степени опасности для человека. Особенности патанатомических изменений при различных инфекционных заболеваниях. Правила послеубойной ВСЭ, и оценка продуктов убоя.

Тема № 11 «ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении». 1 час.

Основное содержание. ВСЭ органов и туш при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ и т.д. ВСЭ туш и внутренних органов при различных отравлениях, радиоактивном поражении.

Тема № 12 «Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса». 1 час.

Основное содержание. Вынужденный убой и порядок его проведения. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов.

*4.2.8. Токсикоинфекции и токсикозы. Лекции 4 ч.*

Тема № 13 «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы». 4 часа.

Основное содержание. Понятие о токсикоинфекциях и токсикозах. Роль различной микрофлоры в возникновении токсикоинфекций (сальмонеллы, эшерихии, протей и др.) и токсикозов (стафилококки, стрептококки и др.). Санитарная оценка продуктов, обсеменённых возбудителями токсикоинфекций и токсикозов. Пути профилактики.

*4.2.9. Консервирование мяса и мясных продуктов. Лекции 4 ч.*

Тема № 14 «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий». 2 часа.

Основное содержание. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии варёных, полукопчёных и сырокопчёных колбас. Основы технологии ветчино-штучных изделий. Нормативные документы на колбасные и ветчино-штучные изделия.

Тема № 15 «Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов». 1 час.

Основное содержание. Значение консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Методы исследования и ветеринарно-

санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим нормативным документам.

Тема № 16 «Современные методы консервирования мяса». 1 час.

Основное содержание. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка, УФ облучение, ионизирующее облучение, СВЧ. Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

*4.2.10. ВСЭ рыбы, раков и других гидробионтов. Лекции 4 ч.*

Тема № 17 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка качества рыбы». 2 часа.

Основное содержание. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Семейства промысловых рыб. Методы исследования рыбы. Санитарная оценка при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Тема № 18 «ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных». 2 часа.

Основное содержание. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных. Пищевая ценность получаемых от них продуктов. Их ветеринарно-санитарная экспертиза.

*4.2.11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока. Лекции 4 ч.*

Тема № 19 «Гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока». 4 часа.

Основное содержание. Химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Санитарно-гигиенические условия получения молока и его хранение, первичная переработка и транспортировка. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Требования Технических регламентов Таможенного союза.

*4.2.12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Лекции 4 ч.*

Тема № 20 «Организация работы лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы привозного мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и мёда». 4 часа.

Основное содержание. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки продуктов животного и растительного происхождения, мёда и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.

### 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности. Подготовка и транспортировка животных к местам уоя. Правила сдачи-приема убойных животных.	1	2
2	Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим. Подготовка животных к убою. Технология уоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов.	1	

3	Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации.	2	
4	Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья.	2	2
5	Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя.	4	
6	Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.	2	
7	Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний.	1	2
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	1	
9	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных.	1	
10	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных.	1	
11	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении.	1	
12	Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса.	1	1
13	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.	4	
14	Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий.	2	
15	Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов.	1	
16	Современные методы консервирования мяса.	1	
17	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка качества рыбы	2	1
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных	2	
19	Гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	4	
20	Организация работы лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда	4	
Всего		38	8

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Изучение устройства и работы мясокомбината	2	-

2	Технология убоя и первичной переработки животных	2	-
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4	1
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4	1
Всего		12	2

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Определение упитанности туш.	4	1
2	Определение упитанности убойных животных.	4	
3	Сортовая разделка.	4	1
4	Клеймение мяса.	4	
5	Лимфатическая система убойных животных.	4	1
6	Определение видовой принадлежности мяса.	4	
7	Определение мяса больных и павших животных.	4	1
8	Исследование продуктов убоя на паразитарные заболевания.	4	
9	Исследование мяса на возбудителей пищевые токсикоинфекций.	4	1
10	Ветеринарно-санитарный контроль качества колбасных изделий.	4	1
11	Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов.	4	
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	4	1
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	6	1
14	Определение натуральности и доброкачественности мёда.	4	1
15	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	4	1
Всего		62	10

## **4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.**

### **4.6.1. Подготовка к учебным занятиям**

Обучающиеся изучают теоретический материал, выполняют заданные преподавателем на дом задания. При подготовке к аудиторным занятиям для закрепления и углубления полученных знаний и навыков обучающимся рекомендуются следующие приемы:

- повторение теоретического и практического материала
- самостоятельное выполнение домашнего задания
- подготовка ответов на контрольные вопросы по изучаемой теме
- сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников
- взаимоконтроль и взаимопроверка знаний обучающимися

При подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся используют основную и дополнительную литературу по дисциплине.

Перечень учебно-методического обеспечения обучающихся по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям по дисциплине:

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [электронный ресурс] / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]
2. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.
3. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2010 - 476 с.
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]
5. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [электронный ресурс]: / Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]
6. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [электронный ресурс]: : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - Москва: Лань, 2012 - 238 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]
7. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.
8. Алтухов Н. М. Гигиена получения и ветеринарно-санитарная оценка качества молока: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 110800-Ветеринария / Н. М. Алтухов, С. Н. Семенов, М. А.. Кустов; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2007 - 79 с [ЦИТ 3532]
9. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллёзе животных (морфология и биология возбудителя): методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для направления

- 111900.62 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавр / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: И.Д. Шелякин, С.Н. Семенов, О.М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013 - 33 с. [ЦИТ 7792]
10. Ветеринарные и товароведческие клейма: методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" для студентов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: П.А. Паршин, О.М. Мармурова, С.Н. Семенов, И.П. Савина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2012 - 22 с. [ЦИТ 7143] [ПТ]
  11. Видовая принадлежность мяса: метод. указания к лаб. занятиям по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" для студентов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: Н. М. Алтухов, С. Н. Семенов, М. А. Кустов, О. М. Мармурова] - Воронеж: ВГАУ, 2010 - 21 с. [ЦИТ 4620] [ПТ]
  12. Житенко П.В. . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков - М.: Колос, 2000 - 335с.
  13. Лабораторный практикум по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для направления 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавр / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: С.Н. Семенов, О.М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013 - 86 с. [ЦИТ 7811]
  14. Методические указания к выполнению курсовой работы по ветеринарно-санитарной экспертизе для студентов, обучающихся по специальности 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавр, очной и заочной форм обучения / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: С.Н. Семенов, О.М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013 - 15 с. [ЦИТ 8760] [ПТ]
  15. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях: методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" для студентов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: О.М. Мармурова, С.Н. Семенов, И.Д. Шелякин] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2012 - 18 с [ЦИТ 7142] [ПТ]
  16. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериологическое исследование продуктов убоя: методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" для студентов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, М.М. Андреев, И.П. Савина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2012 - 27 с [ЦИТ 7141] [ПТ]
  17. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002 - 524с.
  18. Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ]
  19. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С. Сенченко - Ростов н/Д: МарТ, 2001 - 702с.
  20. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной: учеб. пособие по направлению подготовки дипломир. специалистов специальности 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и направлению подготовки бакалавров и

магистров 110500 - Ветеринарно- санитарная экспертиза / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева - М.: ДеЛи принт, 2009 - 100 с.

21. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и павших животных: метод. указания к лаб. занятиям по курсу "Ветеринар.-санитар. экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства", обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: Н. М. Алтухов, С. Н. Семенов, М. А. Кустов, О. М. Мармурова] - Воронеж: ВГАУ, 2010 - 20 с. [ЦИТ 4621] [ПТ]

#### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов).

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы
1	Организация работы, личные меры профилактики зооантропонозных заболеваний рабочих боен и сырьевых предприятий, на ____ (мясокомбинате, убойном пункте).
2	Транспортировка животных на мясоперерабатывающие предприятия, различными видами транспорта в условиях _____ (хозяйство, район, область).
3	Организация и порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающем предприятии _____ (хозяйство, район, область).
4	Организация и порядок сдачи-приемки птицы на мясоперерабатывающем предприятии _____ (хозяйство, район, область).
5	Убой и переработка птицы на птицефабрике или птицекомбинате _____ (название, район, область).
6	Технология, гигиена и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке крупного рогатого скота _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
7	Технология, гигиена и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке свиней _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
8	Организация и проведение убоя животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях _____ (хозяйство, район, область).
9	Организация убоя и ветеринарно-санитарный контроль при подворном убое в условиях _____ (населённый пункт, район, область).
10	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя в условиях _____ (рынка, мини-рынка).
11	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы свежих продуктов растениеводства в условиях _____ (рынка, мини-рынка).
12	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы консервированных продуктов растениеводства в условиях _____ (рынка, мини-рынка).
13	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных масел, крахмала и зернопродуктов в условиях _____ (рынка, мини-рынка).
14	Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса промысловых животных и пернатой дичи в условиях _____ (рынка, мини-рынка).

15	Консервирование мяса холодом. Оценка условий хранения мяса при низких температурах в _____ (хозяйство, район, область).
16	Консервирование мяса поваренной солью в условиях _____ (хозяйство, район, область). Исследование солонины на доброкачественность.
17	Технология обработки и использования кишечного сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
18	Субпродукты. Технология и гигиена их обработки на _____ (мясокомбинат).
19	Способы получения, переработки и использования крови на _____ (мясокомбинат).
20	Получение и обработка жира-сырца _____ (мясокомбинат).
21	Методы снятия, обработки и консервирования шкур животных на _____ (мясокомбинат, убойный пункт). Определение сорта шкур
22	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов в условиях _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
23	Случаи обнаружения инвазионных болезней (не менее 3 заболеваний) не передающихся человеку через мясо на _____ (рынок, мясокомбинат). Порядок использования продуктов убоя.
24	Случаи обнаружения незаразных болезней (не менее 3 патологий) животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на _____ (рынок, мясокомбинат). Порядок исследования продуктов убоя.
25	Отравления животных. ВСЭ и порядок использования продуктов убоя _____ (рынок, мясокомбинат).
26	Ветеринарно-санитарная экспертиза, технология получения и стандартизация технического сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
27	Технология, гигиена производства и методы исследования мясных баночных консервов на _____ (консервный завод).
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и консервированной рыбы в условиях _____ (рынок).
29	Ветеринарно-санитарная экспертиза, технология получения и первичной обработки эндокринного и ферментного сырья на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
30	Правила, ветеринарно-санитарные требования и способы утилизации и уничтожения продуктов убоя на _____ (мясокомбинат, убойный пункт).
31	Устройство, оборудование и работа колбасного цеха _____ (хозяйство, район, область).
32	Технология, гигиена производства и методы исследования колбасных изделий _____ (мясокомбинат, колбасный цех).
33	Порядок и методы определения качества молока в лаборатории ветсанэкспертизы на _____ (рынок).
34	Порядок и методы определения качества кисломолочных продуктов и масла в лаборатории ветсанэкспертизы на _____ (рынок).



35	Жир и белок молока. Пути повышения этих показателей при получении молока в _____ (хозяйство, район, область).
36	Ветеринарно-санитарные и зоогигиенические вопросы получения молока в _____ (хозяйство, район, область).
37	Технология и санитария производства, ветеринарно-санитарный контроль качества сливочного масла продуктов на _____ (молокозавод).
38	Технология и санитария производства, ветеринарно-санитарный контроль качества сыров на _____ (молокозавод).
39	Оценка качества меда в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы _____ (рынок).
40	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства на _____ (рынок, лаборатория).
41	Организация и порядок проведения таможенного контроля за сельскохозяйственными объектами при их перемещении через государственную границу РФ, _____ (таможенный пункт, область, район).
42	Устройство, работа и значение холодильников в системе ветеринарно-санитарного контроля. Основные требования к ним, на примере _____ (название объекта).
43	Устройство и работа лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы _____ (рынок).

#### 4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ.

«Не предусмотрены»

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			очная	заочная
1	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в условиях рынков»	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная	2,6	6,6
2	Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота		2	6
3	Топография лимфатических узлов внутренних органов крупного рогатого скота		2	6
4	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в условиях рынков»		2	6
5	Топография лимфатических узлов туши свиней		2	6

6	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков в условиях рынков»	экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 295 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf">URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf</a>	2	6
7	Топография лимфатических узлов внутренних органов свиней		2	6
8	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока в условиях рынка»		2	6
9	Характеристика методики и техники ветеринарно-санитарной экспертизы туш		2	6
10	Изучить и дать характеристику ГОСТу 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия		2	6
11	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов в условиях рынка»		2	6
12	Характеристика методики и техники ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов		2	6
13	Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья		2	6
14	ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных моллюсков		2	6
15	Основы технологии и первичная обработка эндокринного сырья.		2	6
16	Ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях		2	4
17	Основы технологии и первичная обработка шёрстных и слизистых субпродуктов		2	6
18	Основы дегустационной оценки пищевых продуктов		2	4
19	Изучить и дать характеристику ГОСТу 21784-76 «Мясо птицы».		2	4
20	ВСЭ рыбы при болезнях бактериальной этиологии.		2	4
21	Использование крови убойных животных на лечебные цели		2	4
22	Изучить и дать характеристику ТР ТС 021/2011		2	4

23	Использование крови убойных животных на пищевые цели		2	4
24	Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях		2	4
25	Изучить и дать характеристику ТР ТС 034/213		2	4
26	Использование крови убойных животных на технические и кормовые цели		2	4
27	Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на холодильниках		2	4
28	Изучить и дать характеристику ТР ТС 033/2013		2	4
29	Основы технологии и первичная обработка технических животных продуктов		2	4
30	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям		2	4
31	Устройство и работа Государственной ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		2	4
32	Утилизация конфискатов		2	6
Всего			64,6	156,6

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей по лабораторным работам

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Очная форма Объем, ч	Заочная форма Объем, ч
1	Лабораторное	Определение упитанности туш	Дискуссия по методике «вопрос-ответ»	4	2
2	Лабораторное	Определение упитанности убойных животных	Анализ конкретных ситуаций (case-study)	6	
3	Лабораторное	Сортовая разделка.	Дискуссия по методике «вопрос-ответ»	4	2

4	Практическое	Клеймение мяса	Дискуссия по методике «вопрос-ответ»	6	2
5	Практическое	Лимфатическая система убойных животных	Анализ конкретных ситуаций (case-study)	8	
6	Практическое	Определение видовой принадлежности мяса	Анализ конкретных ситуаций (case-study)	6	2
	Всего			34	8

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

#### 6.1. Рекомендуемая литература.

##### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 480 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=5703">https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=5703</a>	-
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	91
3	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2012 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4129">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4129</a>	-
4	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 176	-

	с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131052">https://e.lanbook.com/book/131052</a>	
5	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	60

### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Житенко П.В. . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков - М.: Колос, 2000 - 335с.	14
2	Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] / Мишанин Ю. Ф. - Санкт-Петербург: Лань, 2012 - 560 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4308">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4308</a>	-
3	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский - Саратов: Вузовское образование, 2014 - 527 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4167.html">http://www.iprbookshop.ru/4167.html</a>	-
4	Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] / Реутова Е. А. - Новосибирск: НГАУ, 2013 - 95 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=44514">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=44514</a>	-
5	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf</a>	47
6	Трубина И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трубина И. А., Скорбина Е. А. - Ставрополь: СтГАУ, 2017 - 49 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/107176">https://e.lanbook.com/book/107176</a>	

### 6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для написания и оформления курсовой работы обучающимися по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 288 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155381.pdf">URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155381.pdf</a>	-
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для освоения дисциплины обучающимися по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1536 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155382.pdf">URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155382.pdf</a>	-
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 295 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf">URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155383.pdf</a>	-

### 6.1.4. Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария" [ЭИ]
2	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство

	Института Ветеринарной Биологии
3	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ

**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>

**6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины (\*).**

**6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.**

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

**6.3.2. Специализированное программное обеспечение.**

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	<a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a>

№	Название	Размещение
2	Растровый графический редактор Gimp (free)	ПК в локальной сети ВГАУ

### 6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы.

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 6.3.4. Аудио- и видеопособия.

### 6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тематика лекций
1	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы
2	Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий
3	Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов
4	Современные методы консервирования мяса
5	Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы
6	ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных
7	Гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока
8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

### Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается)
--	---



	наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с

учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	16 часов до 19 часов)
---	-----------------------



## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол




согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы	
Внутренние незаразные болезни	Терапии и фармакологии	Согласованно 
Инфекционные болезни	Паразитологии и эпизоотологии	Согласованно 
Паразитарные болезни	Паразитологии и эпизоотологии	Согласованно 

**Приложение 1**  
**Лист изменений рабочей программы**

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениям и	Перечень откорректированных пунктов	ФИО зав. кафедрой, подпись
1	Протокол №12 от 3.05.2018	10	6.1.1. 6.1.2.	Семенов С.Н. 
2	Протокол №8 от 9.06.2020	11	6.1.3	Семенов С.Н. 

**Приложение 2**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шомина Е.И.  	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 14 от 29.05.2018 г	На 2018-2019 уч. год потребности корректировке нет	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шомина Е.И.  	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 15 от 21.06.2019 г	На 2019-2020 уч. год потребности корректировке нет	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В.  	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 14 от 18.06.2020 г	На 2020-2021 уч. год потребности корректировке нет	-