

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.Б.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
для специальности 36.05.01 Ветеринария

квалификация выпускника – ветеринарный врач

факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Мармурова О.М.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария» Приказ № 962 от 3 сентября 2015 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 8 от 15.05.16 г.)

Заведующий кафедрой  (Паршин П.А.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 9 от 16.05.16 г.).

Председатель методической комиссии  (Шомина Е.И.)

Рецензент: **Фальков Анатолий Аркадьевич**, кандидат ветеринарных наук, начальник отдела противоэпизоотических мероприятий управления ветеринарии Липецкой области

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

Подготовка всесторонне развитого ветеринарного специалиста не может осуществляться без максимально полного изучения 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.

Целью данной дисциплины является теоретическая и практическая подготовка ветеринарных врачей 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.

Изучение студентами дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» преследует цель изучения:

- задач ветеринарно-санитарной экспертизы, её роль и место среди других дисциплин, формирующих практического ветеринарного врача;
- особенностей подготовки животных для уоя и правила их доставки на мясоперерабатывающие предприятия;
- организации и методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и тканей убойных животных;
- правил ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов уоя животных при установлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, в том числе при отравлениях и поражениях радиоактивными веществами.

Задачи:

- 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.

Место дисциплины в структуре ОП.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части Б1.Б.35.

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

| Компетенция | | Планируемые результаты обучения |
|-------------|----------|---------------------------------|
| Код | Название | |

| | | |
|-------|---|--|
| ПК-8 | <p>способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> | <p>- знать правила и методы осуществления ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила транспортировки грузов подконтрольных государственной ветеринарной службе включая случаи перемещения за пределы РФ</p> <p>- уметь проводить санитарную оценку условий производства и безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>- иметь навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля показателей качества и безопасности технологических процессов и продукции животного происхождения</p> |
| ПК-9 | <p>способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</p> | <p>- знать правила организации и проведения экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, санитарной оценки пригодности зданий и сооружений для содержания животных</p> <p>- уметь осуществлять методики оценки и контроля технологических процессов и операций при переработке сырья животного и растительного происхождения, выполнять процедуры оценки санитарного благополучия животноводческих помещений</p> <p>- иметь навыки проведения этапов экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, а так же животноводческих зданий и сооружений на этапе строительства ввода в эксплуатацию и эксплуатации</p> |
| ПК-10 | <p>способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> | <p>- знать правила организации и проведения транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>- уметь осуществлять методики проведения контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>- иметь навыки проведения этапов подготовки к транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> |

| | | | |
|-------|---|---|---|
| ПК-12 | способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) | и | - знать ветеринарные правила и нормы в области безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы и правила) - уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в профессиональной деятельности - иметь навыки практического использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиНа, ХАССП, GMP, ветеринарных норм и правил |
|-------|---|---|---|

3. Объём дисциплины и виды работ

| Виды работ | Очная форма обучения | | | Заочная форма обучения |
|--|----------------------|-------------|-----------|------------------------|
| | всего зач.ед./ часов | объём часов | | всего часов |
| | | 8 семестр | 9 семестр | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 7/252 | 4/144 | 3/108 | 7/252 |
| Общая контактная работа* | 137,4 | 66,65 | 70,75 | 26,9 |
| Общая самостоятельная работа (по учебному плану) | 114,6 | 77,35 | 37,25 | 225,1 |
| Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. | 135 | 66,5 | 68,5 | 24,5 |
| лекции | 48 | 22 | 26 | 8 |
| практические занятия | | | | |
| лабораторные работы | 86 | 44 | 42 | 16 |
| групповые консультации | 1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий *** | 80,55 | 68,5 | 12,05 | 191,05 |
| 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 | 2,4 |
| 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. | 34,05 | 8,85 | 25,2 | 34,05 |
| выполнение курсового проекта | - | - | - | - |
| Выполнение курсовой работы | 7,45 | - | 7,45 | 7,45 |
| 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 | 2 | - | 4 | 6,55 |
| 2 | Морфология, химия и товароведение мяса | 4 | - | 4 | 6 |
| 3 | Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя | 2 | - | 4 | 6 |
| 4 | Организация и методика осмотра туш и внутренних органов | 2 | - | 4 | 6 |

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

| | | | | | |
|----|--|--|---|--|-------|
| 11 | Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока | | - | | 16 |
| 12 | Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках | | - | | 15,05 |

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2.1. Организация и условия первичной переработки животных. Лекции 4 часа.

Тема № 1 «Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности». 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.

Тема № 2 «Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных». 1 час.

Основное содержание. 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. Санитарная обработка транспортных средств. 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 № 3 «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим». 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.

Тема № 4 «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. 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 4 ч.

Тема № 5 «Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации». 4 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. ГОСТы.

4.2.3. Технология и гигиена получения, хранения и консервирования продуктов убоя. Лекции 4 ч.

Тема № 6 «Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья». 4 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 №7 «Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя». 4 ч.

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 4 ч.

Тема № 8 «Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы». 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.

Тема № 9 «Ветеринарно-санитарная оценка яиц» 2 ч.

Основное содержание. 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 4 ч.

Тема № 10 «Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний». 2 ч.

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 № 11 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи». 2 ч.

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 № 12 «ВСЭ, 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 № 13 «ВСЭ, 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 № 14 «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 № 15 «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 6 ч.

Тема № 16 «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы». 6 часов.

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 № 17 «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. ГОСТы на колбасные и ветчино-штучные изделия.

Тема № 18 «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 ГОСТам.

Тема № 19 «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 № 20 «Правила ВСЭ, 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 № 21 «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 ВСЭ.

4.2.11. Ветеринарно-санитарные правила получения, хранения, транспортировки и переработки молока. Лекции 6 ч.

Тема № 22 «Гигиена получения и ВСЭ 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 ГОСТа.

Тема № 23 «Основы технологии и ВСЭ молочных продуктов». 2 часа.

Основное содержание. Классификация и характеристика кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров. Их ветеринарно-санитарная оценка.

4.2.12. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках. Лекции 4 ч.

Тема № 24 «Организация работы лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда». 4 часа.

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

4.3. Перечень тем лекций.

| № п/п | Тема лекции | Объём, ч | |
|----------|---|----------------|---------|
| | | форма обучения | |
| | | очная | заочная |
| 1 | Введение. Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности | 2 | 2 |
| 2 | Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных | 2 | |
| 3 | Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Принципы их устройства и санитарно-гигиенический режим | 2 | |
| 4 | Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов | 2 | |
| 5 | Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации | 2 | |
| 6 | Основы технологии получения, стандартизация, правила ВСЭ и использования субпродуктов, кожевенного и технического сырья | 2 | |
| 7 | Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Клеймение продуктов убоя | 2 | |
| 8 | Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы | 2 | 2 |
| 9 | Ветеринарно-санитарная оценка яиц | 2 | |
| 10 | Особенности убоя кроликов и нутрий. ВСЭ мяса. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных заболеваний | 2 | |
| 11 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи | 2 | |
| 12 | ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных | 2 | |
| 13 | ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных | 2 | |
| 14 | ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении | 2 | 2 |
| 15 | Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса | 2 | |
| 16 | Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы | 2 | |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 17 | Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчино-штучных изделий | 2 | 2 |
| 18 | Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов | 2 | |
| 19 | Современные методы консервирования мяса | 2 | |
| 20 | Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы | 2 | |
| 21 | ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных | 2 | |
| 22 | Гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока | 2 | |
| 23 | Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов | 2 | |
| 24 | Организация работы лабораторий ВСЭ рынков. Особенности ВСЭ привозного мяса. ВСЭ растительных продуктов и мёда | 2 | |
| Всего | | 48 | 8 |

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

«Не предусмотрены»

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

| № п/п | Тема лабораторной работы | Объём, ч | |
|-------|--|----------------|---------|
| | | форма обучения | |
| | | очная | заочная |
| 1 | Определение упитанности туш | 4 | 8 |
| 2 | Определение упитанности убойных животных | 4 | |
| 3 | Сортовая разделка. | 4 | |
| 4 | Клеймение мяса | 4 | |
| 5 | Лимфатическая система убойных животных | 4 | |
| 6 | Определение видовой принадлежности мяса | 8 | |
| 7 | Определение мяса больных и павших животных | 8 | |
| 8 | Исследование продуктов убоя на паразитарные заболевания | 8 | |
| 9 | Исследование мяса на возбудителей пищевые токсикоинфекций | 8 | 8 |
| 10 | Ветеринарно-санитарный контроль качества колбасных изделий | 6 | |
| 11 | Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов | 4 | |

| | | | |
|-------|---|----|----|
| 12 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы | 8 | |
| 13 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока | 8 | |
| 14 | Определение натуральности и доброкачественности мёда | 4 | |
| 15 | Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка | 4 | |
| Всего | | 86 | 16 |

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. Голубцов А.В. Морфофизиологические основы секреции молока, его состав и свойства (допущено УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия) / А.В. Голубцов, С.Н. Семёнов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2014. – 86 с.

2. Мармурова О.М. Методические положения по ветеринарно-санитарной оценке мяса перепелов на фоне применения селеноорганического препарата ДАФС-25 (Утверждено РАСХН 21.02.2012) / О.М. Мармурова, С.Н. Семёнов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 15 с.

3. Мармурова О.М. Ветеринарные и товароведческие клейма / О.М. Мармурова, С.Н. Семёнов, П.А. Паршин, И.П. Савина. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 21 с.

4. Мармурова О.М. Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов фак-та ветеринар. медицины и технологии животноводства, обучающихся по специальности 36.05.01. «Ветеринария» очной и заочной формы обучения / О.М. Мармурова, С.Н. Семёнов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2015. – 19 с.

5. Савина И.П. Методическое пособие по влиянию фитокормовой добавки из стевии на ветеринарно-санитарное качество молока и пригодность в производстве сыров (Утверждено РАСХН 12.04.2012.) / И.П. Савина, С.Н. Семёнов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 22 с.

6. Семёнов С.Н. Методические положения по применению фитокармливающей добавки МРКД-1 в производстве молока (Утверждено РАСХН 10.02.2012) / С.Н. Семёнов, К.К. Полянский, М.М. Андреев и др. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 18 с.

7. Семёнов С.Н. Методическое пособие по комплексной оценке технологических показателей мяса в зависимости от ветеринарно-санитарных и биохимических характеристик (Утверждено РАСХН 12.04.2012) / С.Н. Семёнов, Д.Г. Губанов, Н.М. Алтухов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 14 с.

8. Семёнов С.Н. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериологическое исследование продуктов убоя / С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, М.М. Андреев. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 26 с.

9. Семёнов С.Н. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях / С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, И.Д. Шелякин. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2012. – 18 с.

10. Семёнов С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы / С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2013. – 26 с.

11. Семёнов С.Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных (допущено УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебно-методического пособия) / С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.Н. Слащилина, А.В. Аристов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2014. – 91 с.

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_____(населенный 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 | |
|-------|--|--|----------------|---------|
| | | | форма обучения | |
| | | | 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 | 2 | 6 |

| | | | | |
|----|---|---|---|---|
| 2 | Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота | <p>работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 307 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf>.</p> | 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» | | 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 | | 4 | 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 | | 4 | 6 |
| 17 | Основы технологии и первичная обработка шёрстных и слизистых субпродуктов | | 2 | 6 |

| | | | | |
|-------|--|--|-------|--------|
| 18 | Основы дегустационной оценки пищевых продуктов | | 4 | 6 |
| 19 | Изучить и дать характеристику ГОСТу 21784-76 «Мясо птицы». | | 4 | 6 |
| 20 | ВСЭ рыбы при болезнях бактериальной этиологии. | | 4 | 6 |
| 21 | Использование крови убойных животных на лечебные цели | | 2 | 6 |
| 22 | Изучить и дать характеристику ТР ТС 021/2011 | | 2 | 6 |
| 23 | Использование крови убойных животных на пищевые цели | | 2 | 6 |
| 24 | Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях | | 4 | 6 |
| 25 | Изучить и дать характеристику ТР ТС 034/213 | | 2 | 6 |
| 26 | Использование крови убойных животных на технические и кормовые цели | | 2 | 6 |
| 27 | Вопросы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на холодильниках | | 2 | 6 |
| 28 | Изучить и дать характеристику ТР ТС 033/2013 | | 2 | 6 |
| 29 | Основы технологии и первичная обработка технических животных продуктов | | 2 | 6 |
| 30 | Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям | | 4 | 6 |
| 31 | Устройство и работа Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков | | 4 | 6 |
| 32 | Утилизация конфискатов | | 2,55 | 5,05 |
| Всего | | | 80,55 | 191,05 |

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

«Не предусмотрены»

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 | Анализ конкретных | 6 | |

| | | | | | |
|---|--------------|---|---|----|----|
| | | упитанности убойных животных | ситуаций (case-study) | | |
| 3 | Лабораторное | Сортовая разделка. | Дискуссия по методике «вопрос-ответ» | 4 | 2 |
| 4 | Лабораторное | Клеймение мяса | Дискуссия по методике «вопрос-ответ» | 6 | 2 |
| 5 | Лабораторное | Лимфатическая система убойных животных | Анализ конкретных ситуаций (case-study) | 4 | |
| 6 | Лабораторное | Определение видовой принадлежности мяса | Анализ конкретных ситуаций (case-study) | 6 | 2 |
| 7 | Лабораторное | Определение мяса больных и павших животных | Дискуссия по методике «вопрос-ответ» | 4 | 2 |
| 8 | Лабораторное | Исследование продуктов убоя на паразитарные заболевания | Дискуссия по методике «вопрос-ответ» | 6 | 2 |
| 9 | Лабораторное | Исследование мяса на возбудителей пищевые токсикоинфекций | Анализ конкретных ситуаций (case-study) | 6 | 2 |
| | Всего | | | 46 | 14 |

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: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703 | ЭИ |
| 2 | Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, | 91 |

| | | |
|---|--|----|
| | обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с. | |
| 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4129 | ЭИ |
| 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: https://e.lanbook.com/book/131052 | ЭИ |
| 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 | 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] | 62 |
| 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308 | ЭИ |
| 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: http://www.iprbookshop.ru/4167.html | ЭИ |
| 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 | ЭИ |
| 5 | Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слацилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf | 47 |
| 6 | Трубина И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трубина И. А., Скорбина Е. | ЭИ |

| | | |
|--|--|--|
| | А. - Ставрополь: СтГАУ, 2017 - 49 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/107176 | |
|--|--|--|

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 для обучающихся по специальности 36.05.01 "Ветеринария" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 273 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155969.pdf >. | ЭИ |
| 2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 307 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155970.pdf | ЭИ |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины для обучающихся по специальности 36.05.01 «Ветеринария» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, О. М. Мармурова, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1535 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0. | ЭИ |

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» | http://znanium.com |
| ЭБС издательства «Лань» | ООО «Издательство Лань» | http://e.lanbook.com |
| Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU | ООО «РУНЭБ» | www.elibrary.ru |
| Национальная электронная библиотека | Российская государственная библиотека | https://нэб.рф/ |

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 |

6.3.2. Специализированное программное обеспечение.

| № | Название | Размещение |
|---|---|---|
| 1 | Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs | https://docs.google.com |
| 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 | http://ivo.garant.ru |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| 3 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks |
| 4 | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | http://agris.fao.org/ |

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

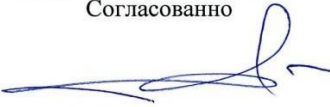


Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной 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, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112 |


| | |
|--|---|
| LibreOffice | |
| 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 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, 114б, а. 18 (с 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 |
|---|---|---|
| Внутренние незаразные болезни | Терапии и фармакологии | Согласованно  |
| Паразитология и инвазионные болезни | Паразитологии и эпизоотологии | Согласованно  |
| Эпизоотология и инфекционные 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 №8 от 9.06.2020 | 20-21 | 6.1.1, 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 30.06.2017 г | На 2017-2018 уч. год потребности корректировке нет | - |
| 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 | - |
| | | | |
| | | | |