

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

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Аристов А.В.
« 31 » августа 2017 г.



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 03.09.2015г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 1 от 31.08.2017 г

Заведующий кафедрой



П.А. Паршин

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства
протокол № 1 от 31.08.2017г.

Председатель методической комиссии



Е.И. Шомина

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	
15	Особенности ВСЭ, и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса	2	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 фитокормовой 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 _____ (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	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Ознакомится с требованиями «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в условиях рынков»	Мармурова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по	2	6
2	Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота	самостоятельной работы по	2	6

3	Топография лимфатических узлов внутренних органов крупного рогатого скота	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. – 79 с.	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 козевенного сыря		4	6
14	ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных моллюсков		2	6
15	Основы технологии и первичная обработка эндокринного сыря.		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 упитанности убойных животных	Анализ конкретных ситуаций (case-study)	6	
3	Лабораторное	Сортовая разделка.	Дискуссия по методике	4	2

			«вопрос-ответ»		
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. - 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.	92
3	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами	8

	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.	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	Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С. Сенченко - Ростов н/Д: МарТ, 2001 - 702с.	11
3	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.	10
4	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]	61
5	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.	2
6	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н.	47

	Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ]	
--	--	--

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	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]	71
2	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]	70
3	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]	104
4	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]	105
5	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]	103
6	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.	41

	[ЦИТ 7792]	
7	Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по дисциплине: "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 (111801.65) "Ветеринария" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: О. М. Мармурова, С. Н. Семенов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2015 - 20 с. [ЦИТ 12050] [ПТ]	148
8	Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 (111801.65) "Ветеринария" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: О. М. Мармурова, С. Н. Семенов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2015 - 79 с. [ЦИТ 12054] [ПТ]	148

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", 2012-2015, 2018 [ЭИ]
2	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель: Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/7-
3	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-

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
ЭБС издательства «Перспектива»	ООО «Перспектива»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnsheb.ru/terminal/

Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины (*).

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лабораторное	AST Microsoft Office 2003 Microsoft Office 2010 Mozilla Firefox (free) Консультант+ (СС Деловые бумаги) Гарант	+	+	+
2	Лекции	Microsoft Office 2003 Microsoft Office 2010 Mozilla Firefox (free)	-	+	+

Используются профессиональные базы данных:

1. ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», контракт №701/ДУ от 27.07.2016

6.3.2. Аудио- и видеопособия.

6.3.3. 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.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Учебная аудитория 306 (занятий семинарского типа, лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Центрифуга лабораторная МПВ-310, водяная баня, термостат ТС-80, телевизор ЖК «Samsung» с кабелем HDM-1, презентационное оборудование с доступом к сети интернет, доска, трибуна, мойка, стол, вешалка, 2 шкафа с реактивами и посудой.
2	Учебная аудитория 308 (лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, бактериологическая баня, водяная баня со встряхивателем, микроскоп «МБР-1», трибуна, доска, 2 шкафа с посудой и химическими реактивами, стол лабораторный, раковина
3	Кабинет для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 307	1 шкаф с химическими реактивами, 1 шкаф с посудой, 1 шкаф с музейными экспонатами, принтер «Samsung ML-2510», сканер «Epson PERFECTION V10», сушильный шкаф, компьютер в сборе (тип 1).
4	Библиотека (для самостоятельной работы, выполнения курсовых работ)	Персональные компьютеры с доступом к сети интернет
5	Компьютерные классы 16,18 (для самостоятельной работы, выполнения курсовых работ, контроля знаний студентов)	Персональные компьютеры с доступом к сети интернет
6	Лекционные аудитории	Укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Представлены наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.






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 №12 от 3.05.2018	15	6.1.2.	Семенов С.Н. 
2	Протокол №12 от 7.06.2019	-	На 2019-2020 уч. год оставить без изменений	Семенов С.Н. 
3	Протокол №8 от 9.06.2020	17	6.1.3	Семенов С.Н. 
4	Протокол №13 от 23.06.2021	-	На 2021-2022 уч. год оставить без изменений	Семенов С.Н. 
5	Протокол №13 от 23.06.2022	-	На 2022-2023 уч. год оставить без изменений	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 в 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 в 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 в 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 в корректировке нет	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 15 от 24.06.2021 г	На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г	Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	-