

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 07.10.2025 13:36:23
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.32

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Клиническая ветеринария

Квалификация **Ветеринарный врач**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 136

самостоятельная работа 80

часов на контроль 36

Виды контроля:

экзамен зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	8 (4.2)		9 (5.1)		Итого	
Неделя	18 2/6		16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	32	32	68	68
Лабораторные	18	18	16	16	34	34
Практические	18	18	16	16	34	34
В том числе инт.	14	14	10	10	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	4	4			4	4
Итого ауд.	72	72	64	64	136	136
Контактная работа	72	72	64	64	136	136
Сам. работа	36	36	44	44	80	80
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	108	108	144	144	252	252

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарная экспертиза" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974).

2. Учебный план: Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Клиническая ветеринария, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Семенов В.Г.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	подготовка будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП: Б1.О	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Гигиена животных
2.1.2	Учебная практика, общепрофессиональная практика
2.1.3	Ветеринарная микробиология и микология
2.1.4	Проектирование и оценка предприятий АПК
2.1.5	Технологические основы крупного животноводства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Государственный ветеринарный надзор
2.2.2	Производственная практика, врачебно-производственная практика
2.2.3	Производственная практика, научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	
ОПК-6.1 Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	
ОПК-6.2 Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	
ОПК-6.3 Иметь практический опыт: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	
ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	
ПК-5.1 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
ПК-5.2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	

ПК-5.3 Иметь практический опыт: применения методов ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; применения техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; применения способов и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	микрофлору организма животных и ее значение, роль микроорганизмов в развитии инфекционного процесса и условия возникновения инфекционного процесса, значение свойств бактерий и грибов и состояния макроорганизма в развитии инфекционного процесса, методы лабораторной диагностики, физиологию животных.
3.2	Уметь:
3.2.1	объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общепрофессиональной и экологической науки, интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и генотипических, радиометрических исследований.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения методами бактериологического, микологического и микотоксикологического, радиометрического анализа продуктов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов							
Введение. История развития ВСЭ. Убойные животные. Боенские предприятия по переработке животных. Основы технологии и гигиена переработки животных /Лек/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Техника безопасности и правила работы на лабораторно-практических занятиях по ветеринарно-санитарной экспертизе Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинат /Пр/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	4	Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Методика осмотра голов, туш и внутренних органов /Лек/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Организация и методика послеубойной экспертизы туш и органов на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на рынке /Лаб/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Учебная дискуссия
Работа с учебной литературой /Ср/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Проверка заданий
Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса							

Морфология, химия и товароведение мяса /Лек/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Определение свежести мяса /Пр/	8	8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Исследование мяса больных животных /Лаб/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Работа с учебной литературой /Ср	8	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. тестирование
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях, и поражении радиоактивными веществами. Вынужденный убой							
ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся через мясо и мясные продукты (сибирская язва). ВСЭ продуктов убоя животных при туберкулёзе и бруцеллёзе. ВСЭ продуктов убоя животных при листериозе, ящуре и Ку - лихорадке. /Лек/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов
Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии /Лаб/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся через мясо и мясные продукты /Лек/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.
ВСЭ продуктов убоя животных при инвазионных болезнях /Лек/	8	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Исследование мяса на цистицеркоз. Определение жизнеспособности цистицерков в растворе желчи /Пр/	8	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Работа в малых группах
ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных /Лек/	8	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при отравлениях и радиоактивном поражении /Лек/	8	8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при радиоактивном поражении /Лаб/	8	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб
Работа с учебной литературой /Ср/	8	20	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Проверка заданий, тестирование
Раздел 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы							
Пищевые токсикоинфекции, профилактика. Пищевые токсикозы, профилактика. /Лек/	9	8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Проблемная лекция
Бактериологическое исследование мяса на пищевые токсикоинфекции /Пр/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Бактериологическое исследование мяса на пищевые токсикоинфекции /Лаб/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Работа с учебной литературой /Ср/	9	16	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов							
Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов /Лек/	9	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контрольная работа
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Пр/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. работа
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Лаб/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Работа с учебной литературой /Ср/	9	5	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование
Раздел 6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов							
Химический состав и физико-химические свойства молока коров и других с.-х. животных /Лек/	9	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.

Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Лаб/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока. ВСЭ и санитарная оценка молока больных коров /Лек/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Проблемная лекция
Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Пр/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Технология и гигиена производства кисломолочных продуктов. Технология сливочного масла и сыра. Пороки масла и сыра /Лек/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контрольная работа
Определение содержание жира в молоке, сухих веществ и СОМО. Контроль натуральности молока /Пр/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Работа с учебной литературой /Ср/	9	8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных							
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных /Лек/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных и инфекционных болезнях /Лек/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Определение степени свежести мяса рыбы. Отбор проб, методы исследования рыб /Лаб/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Определение степени свежести мяса рыбы. Отбор проб, методы исследования рыб /Пр/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Работа с учебной литературой /Ср/	9	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради, тестирование
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках							

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лек/	9	2	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лаб/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Пр/	9	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Работа с учебной литературой /Ср/	9	9	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос, тестирование
Раздел 9. Контроль							
Зачет /Зачёт/	8	0	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
экзамен /Экзамен/	9	36	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

- История развития Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
- Убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
- Ветеринарно-санитарное значение и требования боенских предприятий к выбору места и строительству предприятия.
- Структура убойного пункта, основные технологические операции на убойном пункте.
- Современные технологические схемы убоя животных и переработки их туш и органов.
- Особенности технологии переработки туш крупного рогатого скота.
- Особенности технологии переработки туш мелкого рогатого скота.
- Особенности технологии переработки туш свиней.
- Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
- Морфологический состав мяса
- Химический состав мяса.
- Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
- Факторы влияющие на процесс созревания мяса.
- Особенности ферментации мяса больных животных.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при аскаридозе свиней.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гиподерматозе крупного рогатого скота.
- Пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
- Пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей
- Сибирская язва (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
- Туберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка)
- Паратуберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
- Бруцеллез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
- Листерия (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

25. Чума свиней (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
26. Рожа (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
27. Ящур (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).
28. Лептоспироз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя)
29. Лейкоз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
30. Пастереллез (определение болезни, характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. История развития Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
3. Убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарное значение и требования боенских предприятий к выбору места и строительству предприятия.
5. Структура убойного пункта, основные технологические операции на убойном пункте.
6. Современные технологические схемы убоя животных и переработки их туш и органов.
7. Особенности технологии переработки туш крупного рогатого скота.
8. Особенности технологии переработки туш мелкого рогатого скота.
9. Особенности технологии переработки туш свиней.
10. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
11. Морфологический состав мяса
12. Химический состав мяса.
13. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
14. Факторы влияющие на процесс созревания мяса.
15. Особенности ферментации мяса больных животных.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при аскаридозе свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гиподерматозе крупного рогатого скота.
18. Пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
19. Пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей
20. Сибирская язва (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
21. Туберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка)
22. Паратуберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
23. Бруцеллез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
24. Листерия (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
25. Чума свиней (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
26. Рожа (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
27. Ящур (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).
28. Лептоспироз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя)
29. Лейкоз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
30. Пастереллез (определение болезни, характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях (при желтухе, тимпании и механических повреждениях).
33. Цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
34. Трихинеллез (определение болезни и характеристика, послеубойная диагностика,).
35. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
37. Общая характеристика стафилококков и стрептококков, патогенность и санитарная оценка

38.	Основные признаки видов порчи мяса: не микробной этиологии - изменение цвета, запаха, загар и ветеринарная санитарная оценка.
39.	Способы обезвреживания и пути реализации мяса и мясных продуктов при вынужденном убое
40.	Товароведения мяса с/х животных.
41.	Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
42.	Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
43.	Классификация мёда по происхождению и по способу переработки.
44.	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.
45.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лучевой болезни, вызванной внешним гамма-облучением.
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных при отравлении органическими и минеральными ядами.
47.	Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
48.	Товароведческая классификация пищевых яиц по ГОСТ Р 31654-2012.
49.	Пищевые и технические пороки яиц.
50.	Пороки молока и их предупреждения.
51.	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, лейкоз, ящур и др.)
52.	Классификация кисломолочных продуктов и их пищевое, лечебно-диетическое значение.
53.	Технология кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов.
54.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе.
55.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе.
56.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при анизакидозе.
57.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, оспа, вибриоз).

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1.	Санитарная оценка молока при радиационном поражении животных.
2.	Способы дезактивации продуктов убоя животных, содержащих радиоактивные вещества.
3.	Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками.
4.	Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
5.	Требование к диетическим и столовым пищевым яйцам.
6.	Пороки, при которых яйца подлежат быстрой реализации, промышленной переработке или технической утилизации.
7.	Физические свойства и химический состав молока коровы козы, овцы, буйволицы и других животных.
8.	Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
9.	Бактерицидная фаза молока и ее значение.
10.	Определение содержания жира и белка в молоке, кислотности, плотности, степени чистоты и бактериальную обсемененность.
11.	Перечислите основные источники микрофлоры молока.
12.	Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах.
13.	Виды порчи сливочного масла.
14.	Методы исследования молока при маститах коров.
15.	Определение механической загрязненности молока.
16.	Определение бактериальной обсемененности молока.
17.	Отбор средней пробы молока для анализа. Способы ее консервирования.
18.	Определение сухого остатка цельного и обезжиренного молока.
19.	Контроль натуральности молока.
20.	Пороки цвета и консистенции молока.
21.	Исследование рыб на зараженность личинками гельминтов
22.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, сушеной и вяленой) рыбы.
23.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (охлажденной и свежемороженой) рыбы
24.	Методы исследования рыбы на свежесть.
25.	Правила отбора проб меда.
26.	Органолептические и физико-химические показатели меда.
27.	Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
28.	Методы определения натуральности меда.
29.	Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
30.	Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
31.	Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
32.	Правила отбора проб рыбы для исследования.
33.	Определение влажности и кислотности в меде.
34.	Определение цветочной пыльцы в меде.
35.	Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
36.	Определение кислотности квашеной капусты.

37.	Отбор проб растительных продуктов для исследования.
38.	Определение содержания нитратов в растительных продуктах.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс
Л1.2	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2020	Электрон ный ресурс
Л2.2	Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.5	OC Windows 10

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
410		Учебная аудитория	Стол лабораторный островной СЛ-14.2 (1 шт.), тумба подвесная лабораторная МРЛ-19.1 (1 шт.), шкаф лабораторный вытяжной ШВЛ -05.3 (1 шт.), стол-мойка одинарная СМЛ-01.3 (1 шт.), надстройка сервисная МРЛ-22.2. (1 шт.), стол лабораторный СЛ-06.4 (1 шт.), шкаф для посуды (2 шт.), микроскопы (4 шт.)
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
309		Учебная аудитория	Спец мебель Easy St (14 шт.), моноблок Lenovo C20-00black19.5HD10 с выходом в Интернет (14 шт.)), интерактивная доска ClassicSolution TochV83 (1 шт.), роутер Интернет-центр ZyxelKeenelicAir (1 шт.), проектор BenQMX528 (1 шт.)

408a		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ
------	--	--------------------------------------	--

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока ещё лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать лабораторные и практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному и практическому занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные и практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задаёт основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных и практических занятиях проводят экспертизу продуктов питания, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное и практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, зачета и экзамена. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и лабораторных занятиях. Подготовка к зачету, экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных и практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____