

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и  
ветеринарно-санитарной экспертизы

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ПБиВМ  
Лефлер Т.Ф. «29» апреля 2019 года

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И. «30» апреля 2019 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

ФГОС ВО

Специальность 36.05.01 – *«Ветеринария»*

Направленность (профиль) *Ветеринарная фармация*

Курс **6**

Семестр **11-12**

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *ветеринарный врач*

Красноярск, 2019

Составитель: Немкова Наталья Павловна, кандидат ветеринарных наук, доцент  
«24» апреля 2019 года

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по специальности 36.05.01 – Ветеринария, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 974 от 22 сентября 2017 г. и профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ № 547н от 23 августа 2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы протокол № 8 от 24 апреля 2019 года  
Зав. кафедрой Строганова И.Я., д.б.н., профессор «24» апреля 2019 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 8 от «29» апреля 2019 г.

Председатель методической комиссии Турицына Евгения Геннадьевна, д-р. вет. наук, профессор «29» апреля 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой:

Зав. кафедрой анатомии, патологической анатомии и хирургии Донкова Наталья Владимировна, доктор ветеринарных наук, профессор  
«29» апреля 2019 года

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>АННОТАЦИЯ.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b> | <b>5</b>  |
| <b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>6</b>  |
| <b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>6</b>  |
| 4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....  | 6         |
| 4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 7         |
| 4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС.....   | 8         |
| 4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....  | 9         |
| 4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....   | 12        |
| 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....   | 12        |
| <b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....</b>  | <b>14</b> |
| <b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>15</b> |
| 6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....  | 15        |
| 6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....  | 15        |
| 6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....   | 15        |
| <b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>   | <b>17</b> |
| <b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>   | <b>17</b> |
| <b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>   | <b>18</b> |
| 9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....   | 18        |
| 9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....  | 18        |
| <b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....</b>  | <b>20</b> |

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по специальности 36.05.01 – «Ветеринария», профиль «Ветеринарная фармация», квалификация – ветеринарный врач. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, перерабатывающих предприятиях. Вопросы направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды посредством контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов от домашних животных и птицы. Дисциплина предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельную работу, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены текущий и промежуточный контроль. Текущий контроль проводится в форме тестирования в соответствии с тематическим планом, утвержденным по дисциплине на учебный год. Промежуточный контроль проходит в форме зачёта (11-й семестр) и экзамена (12-й семестр).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 9 зачётных единиц – 324 часа, из них 18 часов лекций, 30 часов лабораторных занятий, 263 часа самостоятельной работы, 4 часа и 9 часов отводится на подготовку к зачёту и проведение экзамена. Дисциплина реализуется у студентов шестого курса в течение двух семестров: 11-го и 12-го.

### Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

## 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по специальности 36.05.01 «Ветеринария», профиля «Ветеринарная фармация».

Дисциплина является одним из завершающих этапов при подготовке ветеринарного специалиста и базируется на знаниях студентов, полученных при изучении общеобразовательных, естественнонаучных и специальных дисциплин (ветеринарной микробиологии, вирусологии, клинической диагностике, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезнях животных).

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей для изучения дисциплины «Экспертиза продуктов животноводства» части, формируемой участниками образовательных отношений.

Особенностью дисциплины является изучение методов ветеринарно-санитарного и техно-химического исследования продуктов животного (мясо, рыба, яйца, молоко и др.) и растительного (мёд, овощи, фрукты, корнеклубнеплоды и др.) происхождения и определение путей их реализации. Объектом ветсанэкспертизы является техническое сырьё (шерсть, пух, перо).

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

*Целью дисциплины* «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, дачи объективного заключения о качестве продуктов, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

*Задачи дисциплины:*

- изучить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- изучить надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов и др;
- изучить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
- освоить методику предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы;
- освоить методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- освоить методику компрессорной трихинеллоскопии мяса;
- освоить методы органолептического и физико-химического исследований мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, пищевых куриных яиц, мёда, продуктов растительного происхождения.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 «Ветеринария» должна формировать у выпускников общепрофессиональные компетенции (ОПК).

Таблица 1

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

| Код и наименование компетенции  | Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)  | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине  |
|---|--|--|
| <b>ОПК-5</b> – Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчётные документы с использованием специализированных баз данных | ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.<br>ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных.<br>ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными про- | <i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.  |
|   |  | <i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. |
|   |  | <i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой (программой «Меркурий» при оформлении ветеринарных сопроводительных документов), с текстовыми и табличными про-                      |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | цессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете. | цессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете. |
|--|--|--|

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы                                     | Трудоёмкость |            |              |                |
|--|--------------|------------|--------------|----------------|
|  | зач. ед.     | час.       | по семестрам |                |
|  |              |            | № 11         | № 12           |
| <b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану | <b>9</b>     | <b>324</b> | <b>144</b>   | <b>180</b>     |
| <b>Контактная работа</b>                               | <b>1,33</b>  | <b>48</b>  | <b>24</b>    | <b>24</b>      |
| в том числе:   |              |            |              |                |
| Лекции (Л)   |              | 18         | 10/6         | 8/4            |
| Лабораторные работы (ЛР)                               |              | 30         | 14/10        | 16/6           |
| <b>Самостоятельная работа (СР)</b>                     | <b>7,31</b>  | <b>263</b> | <b>116</b>   | <b>147</b>     |
| в том числе:   |              |            |              |                |
| самостоятельное изучение тем и разделов                |              | 230        | 116          | 114            |
| контрольные работы                                     |              | 33         |              | 33             |
| <b>Подготовка и сдача зачёта</b>                       | <b>0,11</b>  | <b>4</b>   | <b>4</b>     |                |
| <b>Подготовка и сдача экзамена</b>                     | <b>0,25</b>  | <b>9</b>   |              | <b>9</b>       |
| <b>Вид контроля:</b>                                   |              |            | <b>зачёт</b> | <b>экзамен</b> |

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины   | Всего часов на модуль | Контактная работа |           | Внеаудиторная работа (СР) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|---------------------------|
|  |                       | Л                 | ЛЗ        |                           |
| <b>Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе</b>  | <b>63</b>             | <b>5</b>          | <b>8</b>  | <b>50</b>                 |
| Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности   | 44                    | 3                 | 2         | 38                        |
| Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов   | 19                    | 2                 | 6         | 12                        |
| <b>Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>           | <b>37</b>             | <b>3</b>          | <b>4</b>  | <b>30</b>                 |
| Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока  | 22                    | 2                 | 2         | 18                        |
| Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов                                     | 15                    | 1                 | 2         | 12                        |
| <b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и</b> | <b>101</b>            | <b>6</b>          | <b>12</b> | <b>83</b>                 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины   | Всего часов на модуль | Контактная работа |           | Внеаудиторная работа (СР) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|---------------------------|
|  |                       | Л                 | ЛЗ        |                           |
| <b>отравлениях</b>   |                       |                   |           |                           |
| <b>Модульная единица 3.1</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики  | 11                    | 1                 | 2         | 8                         |
| <b>Модульная единица 3.2</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и поражении радиоактивными веществами                        | 35                    | 1                 | 4         | 30                        |
| <b>Модульная единица 3.3</b> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях   | 31                    | 2                 | 4         | 25                        |
| <b>Модульная единица 3.4</b> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях  | 24                    | 2                 | 2         | 20                        |
| <b>Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья</b> | <b>74</b>             | <b>2</b>          | <b>2</b>  | <b>70</b>                 |
| <b>Модульная единица 4.1</b> Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов   | 74                    | 2                 | 2         | 70                        |
| <b>Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>  | <b>36</b>             | <b>2</b>          | <b>4</b>  | <b>30</b>                 |
| <b>Модульная единица 5.1</b> Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения  | 36                    | 2                 | 4         | 30                        |
| <b>Зачёт</b>   | <b>4</b>              |                   |           |                           |
| <b>Экзамен</b>   | <b>9</b>              |                   |           |                           |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>324</b>            | <b>18</b>         | <b>30</b> | <b>263</b>                |

#### **4.2. Содержание модулей дисциплины**

##### **МОДУЛЬ 1 Убойные животные. Учение о мясе**

*Модульная единица 1.1* Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.

*Модульная единица 1.2* Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов.

##### **МОДУЛЬ 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов**

*Модульная единица 2.1* Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока.

*Модульная единица 2.2* Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов.

##### **МОДУЛЬ 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях**

*Модульная единица 3.1* Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики.

*Модульная единица 3.2* Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях и поражении радиоактивными веществами.

Модульная единица 3.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.

Модульная единица 3.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.

**МОДУЛЬ 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья**

Модульная единица 4.1 Консервирование мяса и мясопродуктов.

**МОДУЛЬ 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках**

Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

**4.3. Лекционный курс**

Таблица 4

**Содержание лекционного курса**

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины   | № и тема лекции  | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|---|--|------------------------------|--------------|
| 1     | <b>Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе</b>   |  |                              | <b>5</b>     |
|       | <b>Модульная единица 1.1</b><br>Убойные животные как сырьё для мясной промышленности  | <i>Лекция № 1.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, её достижения и задачи на современном этапе.   | тестирование, зачёт, экзамен | 1            |
|       |   | Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.   |                              | 1            |
|       |   | Учение о мясе (морфологический и химический состав). Товароведение мяса (классификация и характеристика).  |                              | 1            |
|       | <b>Модульная единица 1.2</b><br>Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов  | <i>Лекция № 2.</i> Ветсанэкспертиза туш и органов вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов. Изменения мяса при хранении и ветеринарно-санитарная оценка.   | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
| 2     | <b>Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b> |  |                              | <b>3</b>     |
|       | <b>Модульная единица 2.1</b><br>Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока   | <i>Лекция № 3.</i> Молоко как сырьё для молочной промышленности (пищевое значение молока, химический состав, физико-химические свойства; влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока; санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме). | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|       |   | Ветсанэкспертиза молока больных животных. Требования и нормы к заготовляемому молоку.  |                              |              |
|       | <b>Модульная единица 2.2</b>  | <i>Лекция № 4.</i> Классификация молочных  | тестирование,                | 1            |



| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины  | № и тема лекции  | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|------------------------------|--------------|
|       | Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов   | продуктов. Биотехнология и экспертиза кисломолочных продуктов.   | зачёт, экзамен               |              |
| 3     | <b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях</b>   |  |                              | <b>6</b>     |
|       | <b>Модульная единица 3.1</b><br>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики   | <i>Лекция № 5.</i> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях, отравлениях, обработках химическими препаратами. Ветсанэкспертиза мяса с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение и при септических процессах. | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|       | <b>Модульная единица 3.2</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях и поражении радиоактивными веществами  |  |                              |              |
|       | <b>Модульная единица 3.3</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях  | <i>Лекция № 6.</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|       | <b>Модульная единица 3.4</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях   | <i>Лекция № 7.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
| 4     | <b>Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья</b> |  |                              | <b>2</b>     |
|       | <b>Модульная единица 4.1</b><br>Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов  | <i>Лекция № 8.</i> Гигиена, способы консервирования мяса и мясопродуктов. Основы технологии и гигиена производства колбасных изделий.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|       |  | Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.   |                              |              |
| 5     | <b>Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>  |  |                              | <b>2</b>     |
|       | <b>Модульная единица 5.1</b><br>Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения   | <i>Лекция № 9.</i> Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.   | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|       | <b>ИТОГО</b>   |  |                              | <b>18</b>    |

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

| № п/п    | № модуля и модульной единицы дисциплины  | № и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий  | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|----------|--|--|------------------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе</b>  |  |                              | <b>8</b>     |
|          | <b>Модульная единица 1.1</b><br>Убойные животные как сырьё для мясной промышленности   | <i>Занятие № 1.</i> Ознакомление с действующей нормативной документацией. Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе. Техника безопасности при работе в лаборатории.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          |  | Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.<br>Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.<br>Ветеринарное клеймение.   |                              |              |
|          | <b>Модульная единица 1.2</b><br>Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов   | <i>Занятие № 2.</i> Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: методы органолептического и лабораторного исследований.   | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          |  | <i>Занятие № 3.</i> Определение степени свежести мяса: органолептическое и лабораторное исследования определения доброкачественности мяса.   |                              | 2            |
|          |  | <i>Занятие № 4.</i> Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований. Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. |                              | 2            |
| <b>2</b> | <b>Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>                       |  |                              | <b>4</b>     |
|          | <b>Модульная единица 2.1</b><br>Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока  | <i>Занятие № 5.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молока: органолептический и лабораторные методы. Показатели качества молока, согласно ГОСТа и Технического регламента.   | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          | <b>Модульная единица 2.2</b><br>Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов                                       | <i>Занятие № 6.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молочных продуктов (кисломолочные продукты, сливочное масло и др.): органолептический и лабораторные методы.   |                              | 2            |
| <b>3</b> | <b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях</b> |  |                              | <b>12</b>    |

| № п/п    | № модуля и модульной единицы дисциплины   | № и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий   | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|----------|---|---|------------------------------|--------------|
|          | <b>Модульная единица 3.1</b><br>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики  | <i>Занятие № 7.</i> Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          | <b>Модульная единица 3.2</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и поражении радиоактивными веществами | <i>Занятие № 8.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. Определение свежести мяса птицы.  |                              | 2            |
|          |   | <i>Занятие № 9.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.  |                              | 2            |
|          | <b>Модульная единица 3.3</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях   | <i>Занятие № 10.</i> Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          |   | <i>Занятие № 11.</i> Ветеринарно-санитарное исследование рыбы на свежесть и наличие гельминтов.   |                              | 2            |
|          | <b>Модульная единица 3.4</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях  | <i>Занятие № 12.</i> Методика исследования продуктов убоя животных, дифференциальная диагностика и санитарная оценка при инфекционных болезнях. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов. |                              | 2            |
|          | <b>4</b>  | <b>Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья</b>                              |                              |              |
|          | <b>Модульная единица 4.1</b><br>Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов                                     | <i>Занятие № 13.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.  | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
| <b>5</b> | <b>Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>   |   |                              | <b>4</b>     |
|          | <b>Модульная единица 5.1</b><br>Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения  | <i>Занятие № 14.</i> Экспертиза мёда. Правила доставки и отбор средней пробы. Методы исследований: органолептический и лабораторные. Определение падевого мёда. Определение фальсификации мёда.                       | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          |   | <i>Занятие № 15.</i> Санитарная экспертиза свежих, квашеных, солёных, маринованных и мороженых корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.   | тестирование, зачёт, экзамен | 2            |
|          |   | Требования к доставке пищевых продуктов на продовольственные рынки и правила их ветсанэкспертизы. Документы учёта и отчётности в государ-   |                              |              |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|---|---|------------------------------|--------------|
|       |   | ственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ).       |                              |              |
|       | <b>ИТОГО</b>                            |   |                              | <b>30</b>    |

#### **4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний**

Самостоятельная работа студентов организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещённого на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов по темам дисциплины с составлением конспектов;
- ответы на контрольные вопросы для самопроверки;
- подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к текущему контролю знаний на итоговых занятиях;
- подготовка к студенческим конференциям;
- самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

##### **4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

Таблица 6

#### **Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

| № п/п | № модуля и модульной единицы   | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний   | Кол-во часов |
|-------|--|---|--------------|
| 1     | <b>Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе</b>                                      |   | <b>50</b>    |
|       | <b>Модульная единица 1.1</b><br>Убойные животные как сырьё для мясной промышленности | 1. Введение. История развития и становления боенского дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.   | 2            |
|       |  | 2. Убойные животные. Определение упитанности животных.  | 2            |
|       |  | 3. Транспортировка животных на боенские предприятия. Способы транспортировки. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.   | 4            |
|       |  | 4. Предприятия по переработке животных на мясо: значение боенских предприятий; требования к постройкам и производственным цехам; типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий; санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий. | 4            |
|       |  | 5. Предубойный режим содержания животных. Помещения для предубойного содержания. Подготовка животных к убою.  | 4            |

| № п/п    | № модуля и модульной единицы   | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний  | Кол-во часов |
|----------|--|--|--------------|
|          |  | 6. Основы технологии первичной переработки животных. Убой и переработка кроликов и нутрий.   | 16           |
|          |  | 7. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных: лимфатическая система; особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Оснащение рабочего места ветсанэксперта.<br>8. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов.  | 6            |
|          | <b>Модульная единица 1.2</b><br>Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов   | 9. Учение о мясе: особенности мяса сельскохозяйственной птицы; физико-коллоидная структура мяса; товароведение мяса; разделка туш.   | 6            |
|          |  | 10. Изменения в мясе при хранении: ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение и при гнойно-некротических заболеваниях.   | 6            |
| <b>2</b> | <b>Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>          |  | <b>30</b>    |
|          | <b>Модульная единица 2.1</b><br>Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока  | 11. Гигиена получения молока: Молокообразование. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока их использование в производстве. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.<br>12. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество пищевую ценность и технологические свойства молока. Требования, предъявляемые к молочной посуде, инвентарю, мойка и дезинфекция. Личная гигиена работников ферм. | 18           |
|          | <b>Модульная единица 2.2</b><br>Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов                                       | 13. Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов: Ветеринарный контроль при производстве молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров в молочной промышленности.   | 12           |
| <b>3</b> | <b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях</b> |  | <b>83</b>    |
|          | <b>Модульная единица 3.1</b><br>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики   | 14. Краткая историческая справка пищевых отравлений. Пищевые заболевания, вызываемые <i>C. perfringens</i> .   | 4            |
|          |  | 15. Характеристика бактерий – возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.   | 4            |
|          | <b>Модульная единица 3.2</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях   | 16. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях органов грудной и брюшной полостей; новообразованиях, маститах; механических и термических повреждениях и др.<br>17. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях: порядок и сроки убоя живот-  | 30           |

| № п/п        | № модуля и модульной единицы  | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний  | Кол-во часов |
|--------------|---|--|--------------|
|              |   | ных, заражённых радиоактивными веществами, ветсаноценка продуктов убоя.  |              |
|              | <b>Модульная единица 3.3</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях  | 18. Ветсанэкспертиза при паразитарных болезнях, присутствующих только животным: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паразитарных болезнях животных.<br>19. Морфология и химия мяса рыб. Особенности ферментации мяса рыбы.   | 25           |
|              | <b>Модульная единица 3.4</b><br>Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях  | 20. Ветсанэкспертиза Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика инфекционных болезней крупного и мелкого рогатого скота; санитарная оценка.<br>21. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при инфекционных болезнях.<br>22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя лошадей при инфекционных болезнях.<br>22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи при болезнях: послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, санитарная оценка продуктов убоя. | 20           |
| <b>4</b>     | <b>Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кожевенно-мехового и другого сырья</b> |  | <b>70</b>    |
|              | <b>Модульная единица 4.1</b><br>Гигиена и технология консервирования мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов  | 23. Краткие сведения об источниках холода при консервировании мяса. Дезинфекция и дератизация на холодильниках. Новые методы консервирования.  | 15           |
|              |   | 24. Гигиена и технология производства полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных колбас  | 20           |
|              |   | 25. Гигиена и технология производства ливерных колбас, зельцев, студней, копчёностей.  | 15           |
|              |   | 26. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны, условия и допустимые сроки их транспортировки, документация.   | 20           |
| <b>5</b>     | <b>Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>   |  | <b>30</b>    |
|              | <b>Модульная единица 5.1</b><br>Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения  | 27. Экспертиза мёда. Химический состав. Классификация мёда.<br>28. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность растительных продуктов: корнеклубнеплоды, овощи, фрукты, ягоды. Санитарная экспертиза сушёных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод. Санитарная экспертиза бобов и грибов.   | 30           |
| <b>ИТОГО</b> |   |  | <b>263</b>   |

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции  | Лекции | ЛЗ   | СРС  | Вид контроля                 |
|--|--------|------|------|------------------------------|
| ОПК-5 – Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных | 1-9    | 1-15 | 1-28 | тестирование, зачёт, экзамен |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролангацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.
12. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 63 с.
13. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 74 с.

#### 6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008г
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 г. до 17.12.2021 г.
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 г. «Антиплагиат ВУЗ».
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. - Бесплатно распространяемое ПО.
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО.

## Карта обеспеченности литературой

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы  
Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность 36.05.01 – Ветеринария

| Вид занятий                      | Наименование   | Авторы                                       | Издательство                              | Год издания  | Вид издания |         | Место хранения |      | Необходимое кол-во экз. | Количество экз. в вузе |
|----------------------------------|--|--|---|--------------|-------------|---------|----------------|------|-------------------------|------------------------|
|                                  |  |  |   |              | Печ.        | Электр. | Библ.          | Каф. |                         |                        |
| 1                                | 2  | 3  | 4   | 6            | 7           | 8       | 9              | 10   | 11                      | 12                     |
| <b>Основная</b>                  |  |  |   |              |             |         |                |      |                         |                        |
| Лекции, лабораторные работы, СРС | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства            | Боровков М.Ф.,<br>Фролов В.П.,<br>Серко С.А. | СПб.:<br>Издательство «Лань»              | 2008<br>2013 | +           |         | +              |      | 25                      | 51<br>6                |
| Лабораторные работы              | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум | Пронин В.В.,<br>Фисенко С.П.                 | СПб.:<br>Издательство «Лань»              | 2012         | +           |         | +              |      | 25                      | 30                     |
| <b>Дополнительная</b>            |  |  |   |              |             |         |                |      |                         |                        |
| Лабораторные работы              | Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе   | Тарарина Л.И.,<br>Коломейцев А.В.            | Красноярск:<br>Краснояр. гос. аграр. ун-т | 2012         | +           | +       | +              |      | 25                      | 74                     |
| Лекции, лабораторные работы, СРС | Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов             | Урбан В.Г.<br>/ под ред.<br>Воронина Е. С.   | СПб.:<br>Издательство «Лань»              | 2010         | +           |         | +              |      | 25                      | 100                    |

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.



## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия. Экзаменационная оценка определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

**Виды текущего контроля:** тестирование. Текущий контроль проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала. В течение семестров в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

**Промежуточный контроль** (остаточных знаний) проводится в форме зачёта и экзамена, включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-5). Для промежуточной аттестации в виде зачёта студенту достаточно набрать 60 баллов.

**Критерии оценки.** Оценка знаний проводится в соответствии с модульно-рейтинговой системой преподавания по 100-бальной системе на основании утверждённых рейтинговых планов. При получении 60-72 баллов – студент аттестуется на оценку «удовлетворительно»; 73-86 баллов – «хорошо»; 87-100 баллов – «отлично».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celeron 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 бинокляр – 5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», pH-метр – 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жиромер сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС-1/80 – 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 – автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

### *Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)*

2-42 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 – Компьютерная техника – 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP – 2 шт, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а – Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-06 – Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети Интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

### ***Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования***

2-16 – (микроскопы Микмед-5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии /чашки Петри, колбы и т.д./, одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчёты по практике, рефераты, контрольные работы).

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### ***9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся***

На освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» учебным планом отводится 9 к.ед. – 324 часа. Дисциплина разбита на 5 дисциплинарных модулей:

ДМ 1 – Убойные животные. Учение о мясе.

ДМ 2 – Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

ДМ 3 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.

ДМ 4 – Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья.

ДМ 5 – Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме зачёта и экзамена. Для допуска к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания, сдать коллоквиумы, представить конспекты самостоятельной работы.

### ***9.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:*

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:*

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:*

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

| Категории студентов                        | Формы   |
|--|---|
| С нарушение слуха                          | в печатной форме;<br>в форме электронного документа;  |
| С нарушением зрения                        | в печатной форме увеличенных шрифтом;<br>в форме электронного документа;<br>в форме аудиофайла; |
| С нарушением опорно-двигательного аппарата | в печатной форме;<br>в форме электронного документа;<br>в форме аудиофайла.                     |

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата       | Модуль  | Изменения   | Комментарии  |
|------------|---|---|--|
| 12.10.2020 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2020-2021 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО | Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 12.10.2020 г. |
| 06.09.2021 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2021-2022 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО | Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 1 от 06.09.2021 г. |
| 21.03.2022 | Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | На 2022-2023 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО | Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 21.03.2022 г. |

### Программу разработала:

Немкова Наталья Павловна, кандидат ветеринарных наук, доцент

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов 6 курса, обучающихся по специальности 36.05.01– Ветеринария, направленность «Ветеринарная фармация»

Составитель: Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) обязательной части ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ветеринарной микробиологии и вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии; инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезней животных.

Рабочая программа содержит аннотацию, цели и задачи, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражена структура дисциплины, трудоёмкость модулей и модульных единиц, включая часы, отведённые на лекционный курс, лабораторные занятия и самостоятельную работу, указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности 36.05.01 – Ветеринария и профессионального стандарта «Ветеринарный врач». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела  
ветеринарно-санитарной  
экспертизы ФГБУ Красноярский  
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищик