



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Факультет зоотехнии и биологии
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета зоотехнии и биологии,
д.с.-х.н., профессор
Юлдашбаев Ю.А.

“ 25 ” 11 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.38 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

для подготовки специалистов

ФГОС ВО

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Специализации: Болезни мелких домашних животных (собак и кошек)
Репродукция домашних животных

Курс 4,5

Семестр 8,9

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2019 г.

Регистрационный номер _____

Москва, 2019

Разработчики: Серегин И. Г., к.в.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент.

«8» 11 2019 г.

Рецензент: Маннапова Р.Т., д.б.н., профессор кафедры микробиологии и иммунологии


(подпись)

«11» 11 2019 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

«13» 11 2019 г., протокол № 2 .

И.о. зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.н., доцент


(подпись)

Семак А.Э.

«13» 11 2019 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии факультета Османян А.К., д.с.-х. н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

Протокол №9/«23» 11 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ветеринарной медицины

Дюльгер Г.П., д.в.н., профессор


(подпись)

«23» 11 2019 г.

Зав.отдела комплектования ЦНБ


(подпись)

Бумажный экземпляр РПД, копии электронных вариантов РПД и оценочных материалов получены:

Методический отдел УМУ

« » 20 г

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	6
ПО СЕМЕСТРАМ	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	14
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	25
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	26
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	26
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	43
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	44
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	44
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	45
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	45
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	45
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	46
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	46
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	46
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	48
Виды и формы отработки пропущенных занятий	48
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	48

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1. О.38 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для подготовки студентов по специальности 36.05.01 Ветеринария

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение навыков и умений решать вопросы ветеринарно-санитарного контроля сырья и готовой продукции животного происхождения, проводить обоснованную ветеринарно-санитарную оценку мяса и молока при различных заболеваниях животных, гарантирующую предупреждение случаев заражения людей, сельскохозяйственных и домашних животных через боенское сырье и различные продукты животного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина Б1.О.38 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана и осваивается в 8,9 семестрах 4-5 года обучения специалистов.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование у студентов следующих компетенций: ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3

Краткое содержание дисциплины: ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и боенским предприятиям, порядок заготовки и транспортировки животных, оформление ветеринарных сопроводительных документов, техника безопасности и правила личной гигиены в цехах мясокомбината, порядок проведения ветсанэкспертизы головы, органов, лимфатических узлов животных, ветеринарное клеймение туш, органов и шкур, товароведная маркировка туш, ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях, ветсанэкспертиза колбас, консервов, мяса, птицы, копченостей, ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки кишечного сырья, крови, жира, шкур, субпродуктов, а также ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении на холодильниках, хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Промежуточный контроль: зачёт с оценкой - в 8 семестре, экзамен - в 9 семестре.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение навыков и умений решать вопросы ветеринарно-санитарного контроля сырья и готовой продукции животного происхождения, проводить обоснованную ветеринарно-санитарную оценку мяса и молока при различных заболеваниях животных, гарантирующую предупреждение случаев заражения людей, сельскохозяйственных и домашних животных через боенское сырье и различные продукты животного происхождения.

Дисциплина определена, чтобы дать студентам глубокие знания и привить навыки, позволяющие правильно осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, контролировать технологические процессы на всех участках производства и профессионально проводить производственный выходной контроль готовых продуктов животного происхождения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включена в перечень дисциплин Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются «Биологическая химия», «Цитология, гистология и эмбриология», «Анатомия животных», «Ветеринарная микробиология и микология», «Вирусология», «Патологическая анатомия», «Клиническая диагностика», «Ветеринарная санитария», «Ветеринарная фармакология. Токсикология», «Паразитарные и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционные болезни».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Поведенческая ветеринарная медицина», «Судебно-ветеринарная экспертиза», «Организация ветеринарного дела», «Болезни птиц».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических основ и приобретение прикладных профессиональных навыков производственного ветеринарно-санитарного и технологического надзора, контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, основанных на требованиях действующих нормативных документов.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1 ОПК-5.2	Знать современное программное обеспечение, специальную документацию, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, используемые в профессиональной деятельности; технические средства реализации информационных процессов	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	
2.	ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	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; алгоритмы и критерии выбора медикаментозной и	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; планировать и	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения заболеваний; контролировать производство кормов и кормовых добавок; навыками рационального выбора медика-

				немедикаментозной терапии при инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваниях	осуществлять комплекс профилактических мероприятий; осуществлять рациональный выбор медикаментозной и немедикаментозной терапии при инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваниях	ментозной и немедикаментозной терапии при инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваниях
--	--	--	--	--	--	--

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час.	в т.ч. по семестрам	
		№8	№9
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	252	108	144
1. Контактная работа:	110,75	38,35	72,4
Аудиторная работа	110,75	38,35	72,4
<i>в том числе:</i>			
<i>лекции (Л)</i>	46	12	34
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	60	26	34
<i>курсовая работа (КР) (консультация, защита)</i>	2	-	2
<i>консультации перед экзаменом</i>	2		2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,75	0,35	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	107,65	69,65	38
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	98,65	60,65	38
<i>Подготовка к зачету</i>	9	9	-
<i>Подготовка к экзамену</i>	33,6	-	33,6
Вид промежуточного контроля:	Экзамен/ зачёт с оценкой/ защита КР		

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Тема 1. Предмет, содержание, цели и задачи дисциплины. История становления ВСЭ. Правовая база ВСЭ. Значение ВСЭ.	16	2	4		10
Тема 2. Ветеринарные требования к убойным животным и боенским предприятиям. Порядок заготовки животных для убоя на мясо. Вынужденный убой животных.	22	4	6		12
Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования, при приёме, размещении и подготовке животных к убюю.	20,9	2	6		12,9
Тема 4. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Организация рабочих мест для ВСЭ.	23,75	2	6		15,75

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Тема 5. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш	16	2	4		10
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	-	-	0,35	
Подготовка к зачету с оценкой	9				9
Итого за 8 семестр	108	12	26	0,35	69,65
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	18	6	6		6
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	19	6	6		7
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной патологии и отравлениях.	18	6	6		6
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых животных.	17	6	6		5
Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки кишечного сырья крови, субпродуктов, жира, шкур, сухих животных кормов.	14	4	4		6
Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках.	20	6	6		8
<i>Курсовая работа (КР) (консультация, защита)</i>	2	-	-	2	-
<i>Консультации перед экзаменом</i>	2	-	-	2	-
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	-	-	0,4	-
Подготовка к экзамену	33,6	-	-	-	33,6
Итого за 9 семестр	144	34	34	4,4	71,6
Итого по дисциплине	252	46	60	4,75	141,25

Тема 1. Предмет, содержание, цели и задачи дисциплины. История становления ВСЭ.

Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Этапы развития истории отечественной ветсанэкспертизы. Техника безопасности и правила личной гигиены на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Основные НТД по ветсанэкспертизе.

Тема 2. Ветеринарные требования к убойным животным и боевским предприятиям. Порядок заготовки животных для убоа на мясо. Вынужденный убой животных.

Задачи ветеринарной службы при погрузке и транспортировке животных. Способы транспортировки: (перевозка автомобильным, железнодорожным и водным видами транспорта). Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам. Оформление сопроводительной документации. Мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Гигиенические мероприятия на транспорте. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки здоровых и больных животных.

Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования, при приёме, размещении и подготовке животных к убою.

Размещение животных для предубойного отдыха. Порядок карантинирования и изолирования животных на мясокомбинате. Особенности проведения убоа больных животных. Обработка транспортных средств после выгрузки здоровых и больных животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении трупа животных в транспортном средстве или в загонах скотобазы. Регистрация и учёт ветеринарной деятельности на боевских предприятиях. Связь ветслужбы мясокомбината с органами Госветслужбы и Роспотребнадзор при выявлении зооантропонозных болезнях.

Тема 4. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Организация рабочих мест для ВСЭ.

Порядок осуществления послеубойной ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Отбор проб органов и тканей для лабораторного анализа продуктов убоа. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Топография основных лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях. Техника исследования туш и внутренних органов у животных.

Тема 5. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш

Краски и штампы для клеймения. Основные требования инструкции по клеймению. Причины и порядок переклеймения и перемаркировки туш. Ошибки и фальсификации при клеймении и маркировка туш.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при инфекционных болезнях.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туши, органов и других продуктов убоа при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, ветсаноценка мяса с учетом выраженности патологоанатомических изменений, устойчивости возбудителя и опасности его для человека. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных), инфек-

ционных болезней. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция на предприятиях при выявлении инфекционных болезней у убойных животных.

Распространение и социальная значимость зооантропонозных инфекционных болезней. Патогенез, предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок обеззараживания продуктов убоя. Правила предупреждения заражения работников мясокомбинатов туберкулезом, бруцеллезом и другими болезнями, общими животными и человеку.

Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в их возникновении. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные и биохимические свойства, токсинообразование. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Общая характеристика и формы клинического проявления и человека. Общая характеристика и формы клинического проявления токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии у человека. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (эшерихии коли, протей, клостридиум перфрингенс, бациллюс цериус). Патогенность этих бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и обеззараживание при обнаружении возбудителями токсикоинфекций.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика стафилококков, стрептококков и анаэробных микроорганизмов, методы выявления этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой, стрептококковой этиологии и ботулизма у человека. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных возбудителями токсикозов. Профилактика пищевых токсикоинфекции и токсикозов у человека.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.

Предубойная и послеубойная диагностика зооантропонозных болезней животных. Классификация инвазионных болезней по степени опасности для человека. Локализация возбудителей в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо (трихинеллез, цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней).

Социальная значимость потерь в животноводстве от эхинококкоза, фасциолеза, дискроцеллиоза, нироплазмидозов, эймериозов, аскаридозов и других широко распространенных зоонозных инвазионных болезней. Локализация возбудителей болезней в органах и тканях животных. Особенности предубойной и послеубойной диагностики зоонозных паразитарных болезней, ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при зоонозных инвазионных болезнях. Наиболее рациональное использование мяса и других продуктов убоя при поражении возбудителями зоонозных паразитарных болезней.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной патологии и отравлениях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах и патологии обмена веществ. Классификация отравлений. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях. Классификация радиационного воздействия на организм животных. Предельно допустимые уровни радиации в органах и тканях животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.

Порядок и сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих веществ и радиации. Правила личной гигиены при работе с продуктами убоя животных, пораженных вредными веществами.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых животных.

Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве. Контроль сырья при производстве вареных, полукопченых, варенокопченых, сырокопченых, и консервов. Санитарное состояние помещений и оборудования при производстве колбас и консервов. Методы лабораторных исследований колбасных изделий и консервов. Дефекты и пороки колбас и консервов. Причины выбраковки колбас и консервов. Контроль качества копченостей. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям. Ветеринарно-санитарный контроль при убое птицы, разделке и хранении тушек. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса уток, гусей и индеек.

Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки кишечного сырья крови, субпродуктов, жира, шкур, сухих животных кормов.

Ветеринарно-санитарные требования при переработке кишечного сырья, жира и субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции шкур.

Контроль сырья для сухих животных кормов. Лабораторные исследования мясокостной муки и других технических фабрикатов. Ветеринарно-санитарные меры в цехе переработки конфискатов. Сроки реализации сухих животных кормов. Требования стандартов на мясную, мясокостную и костную муку.

Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках.

Контроль мяса при приёме и хранение на холодильнике. Причины дополнительной ветсанэкспертизы мяса на холодильнике. Условия хранения охлажденных, подмороженных, замороженных мяса, субпродуктов и мясных полуфабрикатов.

Товарная классификация рыбы, ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной, свежемороженой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Исследование рыбы на наличие паразитов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и сани-

тарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Исследование рыбы на свежесть. Определение токсичности рыбы.

Ветсанэкспертиза яиц. Строение и химический состав яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Маркировка яиц. Органолептическая оценка куриных яиц. Определение качества яиц с помощью люминисцентного анализа. Дефекты и пороки яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза куриных, утиных, и гусиных яиц. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов.

Классификация молочных продуктов. Сопроводительные документы, определяющие качество и безопасность молочной продукции. Оценка санитарного состояния тары и транспорта. Органолептические микробиологические и физико-химические показатели молока и молочных продуктов. Контроль качества пастеризации молока. Фальсификация молока и молочных продуктов. Определение маститного молока в сборном методом выявления соматических клеток.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Тема 1. Предмет, содержание, цели и задачи дисциплины. История становления ВСЭ.	Лекция № 1. Предмет, содержание, задачи и значение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для подготовки ветеринарных специалистов. Законодательная и нормативно-правовая база по ВСЭ.	ОПК-5.1 ОПК-6.1		2
		Практическое занятие № 1. История становления ВСЭ. Требования правил охраны труда и техники безопасности. Правовая база ВСЭ.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 2. Объекты ветеринарно-санитарного надзора. Правила ветсанэкспертизы продуктов убоя животных и птицы.		Устный опрос	2
2.	Тема 2. Ветеринарные требования к	Лекция № 2. Ветеринарные требования при заготовке, погрузке и транспортировке	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1		2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	убойным животным и боенским предприятиям. Вынужденный убой животных.	животных для убоя на мясо. Порядок заготовки животных для убоя на мясо.	ОПК-6.2 ОПК-6.3		
		Лекция № 3. Ветеринарный контроль при перевозке животных разными видами транспорта. Транспортные болезни животных и их профилактика.			2
		Практическое занятие № 3. Животные и птица как сырье для мясной промышленности. Категории убойных животных. Определение питательности		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 4. Подготовка транспортных средств для перевозки животных. Ветеринарный контроль при заготовке, погрузке, перевозке животных для убоя на мясо.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 5. Оформление ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях.		Выполнение контрольной работы	2
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования, при приеме, размещении и подготовке животных к убою.	Лекция № 4. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и размещении животных на боенских предприятиях.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2
		Практическое занятие № 6. Порядок размещения животных на скотобазе перед убоем. Карантирование и изолирование убойных живот-		Устный опрос	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ных в условиях боенских предприятий.			
		Практическое занятие № 7. Объекты ветеринарно-санитарного контроля на мясокомбинатах. Требования санитарных правил для предприятий мясной промышленности.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 8 Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясокомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок.		Устный опрос	
4.	Тема 4. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Организация рабочих мест для ВСЭ.	Лекция № 5. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных разных видов. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.3		2
Практическое занятие № 9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ при убое разных видов. Отбор проб органов и тканей для лабораторного анализа продуктов убоя.		Устный опрос		2	
Практическое занятие № 10. Порядок ветеринарного осмотра при ВСЭ головы, внутренних органов и лимфоузлов туши разных видов животных. Показатели диагностики заразных и незаразных болезней в органах и тканях животных.		Устный опрос		2	
Практическое занятие № 11. Ветеринарно-санитарные		Устный опрос		2	

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		мероприятия в убойном цехе. Особенности ветсанэкспертизы и обеззараживание продуктов убоя больных животных.		опрос	
5.	Тема 5. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш.	Лекция № 6. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш и субпродуктов здоровых и больных животных. Переклеймение мяса. Особенности клеймения шкур.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2		2
		Практическое занятие № 12. Требования к клеймам, штампам и краскам. Порядок нанесения клейм и штампов. Причины переклеймения туш.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 13. Порядок ветеринарного клеймения и товарной маркировки туш, субпродуктов и шкур. Маркировка импортного мясного сырья. Асколизация шкур.		Устный опрос	2
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	Лекция № 7. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2
		Лекция № 8. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе, псевдотуберкулезе, актиномикозе и других хронических болезнях.			2
		Лекция № 9. Токсикоинфекции, вызываемые услов-			2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		но-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных возбудителями токсикозов. Профилактика пищевых токсикоинфекции и токсикозов у человека.			
		Практическое занятие № 14. Показатели предубойной и послеубойной диагностики туберкулеза, псевдотуберкулеза, актиномикоза и других гнойных хронических болезней. Презентация материалов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 15. Показатели предубойной и послеубойной диагностики бруцеллеза, лептоспироза. Презентация материалов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 16. Показатели предубойной и послеубойной диагностики сальмонеллеза и других пищевых инфекций.		Устный опрос	2
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	Лекция № 10. Классификация инвазионных болезней по степени опасности для человека. Локализация возбудителей в тканях и органах животных, источники и пути распространения.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2
		Лекция № 11. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо (трихинеллёз, цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней).			2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лекция № 12. Социальная значимость потерь в животноводстве от эхинококкоза, фасциолеза, дискоцеллиоза, нироплазмидозов, эймериозов, аскаридозов и других широко распространенных зоонозных инвазионных болезней.			
		Практическое занятие № 17. Исследование мяса свиней на цистицеркоз, саркоцистоз, описторхоз. Дифференциальная диагностика мышечных инвазий и пузырчатых форм поражения органов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 18. Локализация возбудителей инвазионных болезней в органах и тканях животных. Исследование мяса свиней на трихинеллез.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 19. Особенности предубойной и послеубойной диагностики зоонозных паразитарных болезней, ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при зоонозных инвазионных болезнях. Методы обеззараживания мяса при различной степени инвазированности.		Устный опрос	2
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бо-	Лекция № 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой си-	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов		
	лезнях незаразной патологии и отравлениях.	стем, маститах и патологии обмена веществ.			2		
		Лекция №14. Классификация отравлений. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.					
		Лекция № 15. Классификация радиационного воздействия на организм животных. Предельно допустимые уровни радиации в органах и тканях животных.					
		Практическое занятие № 20. Обоснование ветсаноценки продуктов убоя при болезнях органов пищеварения, дыхания, мочеотделения, при травмах, ожогах и обморожениях.				Устный опрос	2
		Практическое занятие № 21. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов животных при отравлении.				Устный опрос	2
		Практическое занятие № 22. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.				Устный опрос	2
9.	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых	Лекция № 16. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Контроль сырья при производстве вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.	ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2		
	Лекция № 17. Ветеринарно-санитарный контроль в кон-				2		

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	животных.	сервном производстве. Физико-химическая и микробиологическая оценка консервов.			
		Лекция № 18. Санитарное состояние помещений и оборудования при производстве колбас и консервов.			2
		Практическое занятие № 23. Физико-химическая и микробиологическая оценка колбасных изделий (вареных, полукопченых, варенокопченых, сырокопченых колбас)		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 24. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям. Ветеринарно-санитарный контроль при убое птицы, разделке и хранении тушек. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.		Выполнение контрольной работы	2
		Практическое занятие № 25. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция на предприятиях по переработке животноводческих продуктов.		Устный опрос	2
10.	Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки кишечного сырья крови, субпродуктов, жира,	Лекция № 19. Ветеринарно-санитарные требования при переработке кишечного сырья, жира и субпродуктов.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2
		Лекция № 20. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции шкур.			2
		Практическое занятие № 26. Ветеринарно-санитарный		Выпол-	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	шкур, сухих животных кормов.	контроль при переработке кишечника, субпродуктов, крови, жира, шкур и техфабрикатов.		нение тестовых заданий	
		Практическое занятие № 27. Контроль сырья для сухих животных кормов. Сроки реализации сухих животных кормов.		Устный опрос	
11.	Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках.	Лекция № 21. Контроль мяса при приёме и хранение на холодильнике. Причины дополнительной ветсанэкспертизы мяса на холодильнике. Условия хранения охлажденных, подмороженных, замороженных мяса, субпродуктов и мясных полуфабрикатов.	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		2
		Лекция № 22. Товарная классификация рыбы, ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной, свежемороженой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Исследование рыбы на наличие паразитов.			2
		Лекция № 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Исследование рыбы на свежесть. Определение токсичности рыбы.			2
		Практическое занятие № 28. Ветсанэкспертиза яиц. Строение и химический состав яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.		Выполнение контроля	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Маркировка яиц. Органолептическая оценка куриных яиц. Определение качества яиц с помощью люминисцентного анализа.		ной работы	
		Практическое занятие № 29. Классификация молочных продуктов. Сопроводительные документы, определяющие качество и безопасность молочной продукции. Контроль и управление качеством молока. Оценка санитарного состояния тары и транспорта.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 30. Органолептические, микробиологические и физико-химические показатели молока и молочных продуктов.		Устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Предмет, содержание, цели и задачи дисциплины. История становления ВСЭ.	Этапы развития ВСЭ. Правовая подготовка специалистов на ВСЭ. Связь ВСЭ с другими дисциплинами. Методы осуществления ВСЭ сырья и продукции (ОПК-5.1ОПК-6.1).
2.	Тема 2. Ветеринарные требования к убойным животным и боенским предприятиям. Порядок заготовки животных для убоя на мясо. Вынужденный убой животных.	Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам. Оформление доставки животных гонном. Подготовка партий животных для отправки на боенские предприятия (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2,ОПК-6.3).
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования, при приёме, раз-	Порядок осмотра животных в транспортных средствах. Изолирование убойных животных на мясокомбинатах (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	мещении и подготовке животных к убою.	6.2,ОПК-6.3).
4.	Тема 4. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Организация рабочих мест для ВСЭ.	Санитарно-гигиеническое значение отдельных технологических операций. Ветеринарно-санитарная оценка и маркировка голов и шкур. Отбор проб мяса для лабораторного исследования (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1,ОПК-6.3).
5.	Тема 5. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш.	Требования инструкции по клеймению. Порядок нанесения клейм и штампов. Причины переклеймения туш (ОПК-5.1, ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2).
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	Охрана труда и техника безопасности рабочего при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по обнаружении листериоза, пастереллеза, рожи свиньей, анаэробных инфекций (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2,ОПК-6.3).
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и животных органов при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и другие продукты убоя. Показатели дифференциальной диагностики висцеральных и кровяных покровов убойных животных (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2,ОПК-6.3).
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной патологии и отравлениях.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях сердечно - сосудистой системы, органов пищеварения, органов дыхания, органов мочевой системы, вымени, покровного покрова и нервной системы. Основные причины отравления животных (ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2,ОПК-6.3).
9.	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых животных.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов предлагающихся человеку колбасы, консервов, мясных полуфабрикаты, мясо птицы и диких промысловых животных (ОПК-5.2,ОПК-6.1, ОПК-6.2,ОПК-6.3).
10.	Тема 10. Ветеринарно-санитарный кон-	Классификация продуктов убоя животных, контроль технологических процессов при обработке различ-

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	троль в цехах переработки кишечного сырья крови, субпродуктов, жира, шкур, сухих животных кормов.	ных продуктов убоя. Требования ГОСТ для продуктов убоя и сухих животных кормов (ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3).
11.	Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках.	Требования, предъявляемые к качеству мяса, рыбы, яиц, сыров, масел и других продовольственных товаров при приеме на холодильниках. Режимы хранения различных продуктов (ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 1. Предмет, содержание, цели и задачи дисциплины. История становления ВСЭ. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных.	Л	Проблемная лекция
2.	Тема 2. Ветеринарные требования к убойным животным и боенским предприятиям. Порядок заготовки животных для убоя на мясо. Вынужденный убой животных. Ветеринарные требования при заготовке, погрузке и транспортировке животных для убоя на мясо. Ветеринарный контроль при перевозке животных разными видами транспорта. Транспортные болезни животных и их профилактика.	Л	Проблемная лекция
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования, при приёме, размещении и подготовке животных к убою. Ветеринарно-санитарные требования при	Л	Лекция-дискуссия

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	сдаче-приеме и размещении животных на боенских предприятиях. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясокомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок.		
4.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной патологии и отравлениях. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов животных при отравлении.	ПЗ	Обсуждение по теме
5.	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых животных. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция на предприятиях по переработке животноводческих продуктов	ПЗ	Обсуждение по теме
6.	Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках. Классификация молочных продуктов. Сопроводительные документы, определяющие качество и безопасность молочной продукции. Контроль и управление качеством молока. Оценка санитарного состояния тары и транспорта.	ПЗ	Обсуждение по теме

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерная тематика курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Характеристика животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
3. Требования ГОСТ на разные виды животных и птицу для убоя.

4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
6. Транспортные болезни и профилактика гибели животных при транспортировке.
7. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других цельно копытных.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных- продуцентов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD- пороках мяса.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении в органах и тканях.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
23. Токсикоинфекции и токсикозы бактериального происхождения.
24. Правовое обеспечение и основные нормативно-технические документы, необходимые для специалистов по ветеринарно-санитарной экспертизе.
25. Порядок и режимы обеззараживания продуктов убоя больных животных и птицы.
26. Техника безопасности и правила личной гигиены на мясокомбинатах.
27. Основные приборы, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизе различных продуктов.
28. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.

29. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
30. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
31. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
32. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
33. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
34. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, крокодил, страус и др.)
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционной агалактии овец и коз.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при инфекционном энцефаломиелите лошадей.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при прионных болезнях.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезни Ауески.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционной энтеротоксемии овец.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при стронгилятозах лошадей.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при чуме КРС.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящура.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов пищеварения.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при мыте.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционной анемии.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезни Тешена.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бешенстве.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эмкаре.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при мастите.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при некробактериозе.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов дыхания.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе серозных покровов.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туляремии.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при хирургических болезнях.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дитиокаулезе.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при диплококкозе.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при столбняке.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при саркоцистозе.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при злокачественной катаральной горячке.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезни печени и желчных ходов.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при оспе.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при перипневмонии.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при метастронгиллезе.

74. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при гемофилезе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при злокачественном отеке.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при аскаридозах.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при пироплазмидозах.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при африканской чуме свиней.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов мочеполовой системы.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лихорадке.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе и актинобациллезе.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при опухолях.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционном атрофическом рините.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже свиней.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эпизоотическом лимфангоите.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при классической чуме свиней.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при браздоте.
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при анаэробной дизентерии.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паригриппе-3.
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при мелиоидозе.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса животных при ботулизме.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при везикулярной болезни свиней.
96. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при колибактериозе.

97. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе.
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при вирусной эктиме овец (парша губ)
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при пастереллезе.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов при трансмиссивном гастроэнтерите свиней.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при описторхозе.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях сердечно-сосудистой системы.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паратуберкулезном энтерите.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при диктиокаулезе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ценурозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сальмонеллезе.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при мониезиозе.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при вирусной диарее.
110. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
111. Структура государственной ветеринарной службы на границе и транспорте.
112. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
113. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуропосолочном цехе.
114. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе.
115. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в жировом цехе.
116. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.
117. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в кишечном цехе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.

120. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при заразных и незаразных болезнях.
121. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбной икры.
123. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехе переработки крови.
124. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления колбас.
125. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления консервов.
126. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления сухих животных кормов.
127. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
128. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на пограничных контрольных пунктах.
129. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
130. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
131. Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов для продуктивных и непродуктивных животных.
132. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле беспозвоночных гидробионтов (креветки, кальмары, раки, криль и др.).
133. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле ластоногих животных.
134. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи.
135. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности.
136. Правовые и этические нормы в работе по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения.
137. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и ее правовая основа.
138. Основные требования СанПин 2.3.21078-01 при ветеринарно-санитарной экспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
139. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
140. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовых пищевых продуктов при радиационном поражении.
141. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и готовых пищевых продуктов при поражении боевыми отравляющими веществами.
142. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и готовых пищевых продуктов при поражении бактериологическим оружием.
143. Порядок убоя животных и переработки мяса в условиях чрезвычайных ситуаций.

144. Положения отдельных статей конституции РФ, законов РФ, гражданского и уголовного кодексов, отражающих вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы.
145. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
146. Ветеринарно-санитарная экспертиза моллюсков и мидий.
147. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль консервных изделий.
148. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль копченостей.
149. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции.
150. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел на рынке.
151. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства.
152. Фальсификация меда и методы их определения.
153. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных продуктов на рынках.
154. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы свежих и консервированных грибов на рынках.
155. Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
156. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов на рынках.
157. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови, пищевого и технического альбумина на мясокомбинатах.
158. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих животных кормов и технических фабрикантов.
159. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
160. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах.
161. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
162. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
163. Ветеринарно-санитарная экспертиза вин и других продуктов домашнего изготовления на рынках.
164. Фальсификация мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
165. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
166. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.
167. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных и оптовых продовольственных рынках.

168. Особенности переработки и лабораторного контроля мяса вынужденного убоя.

169. Требования правил оформления ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы.

170. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях малой мощности.

171. Основные требования «Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

172. Ветеринарно-санитарные правила для перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.

173. Требования «Санитарных правил для холодильников».

174. Требования «Санитарных правил для розничных и оптовых продовольственных рынков».

175. Требования «Санитарных правил для предприятий мясной (молочной, рыбной) промышленности».

176. Процессы созревания и порчи мяса.

177. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности.

178. Порядок микробиологического контроля консервов.

179. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, сточных вод, рук и одежды рабочих.

180. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий.

181. Требования Технического регламента на мясо.

182. Требования Технического регламента на молоко.

Тестовые задания

Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки кишечного сырья крови, субпродуктов, жира, шкур, сухих животных кормов.

1. Для определения крахмала в молоке необходим раствор:

- йода
- раствор Люголя
- метиленовой сини
- 0,1 % раствор щелочи
- 2,5 % раствор формалина

2. Сколько граммов рыбы необходимо для пробы варкой:

- 100 г рыбы
- 1 кг рыбы
- 400 г рыбы
- 15 г рыбы
- 150 г рыбы

3. Соответствие плотности молока у различных видов сельскохозяйственных животных

А: Коровье
Б: Овечье
В: Козье
Г: Кобылицы

1: 1,027 – 1,035 г/см³
2: 1,034 – 1,038 г/см³
3: 1,027 – 1,038 г/см³
4: 1,029 – 1,033 г/см³
5: 1,028 – 1,030 г/см³

4. Молоко от коров больных лейкозом:

- используют для откорма телят, родившихся от больных лейкозом животных
- используют для откорма поросят после кипячения не менее 30 минут
- кипятят и уничтожают
- используют в пищу после 10 минутного кипячения
- перерабатывают на топленое масло

5. Кислотность в крепком кумысе составляет:

- 101 – 120 °Т
- 60 – 80 °Т
- 80 – 100 °Т
- 40 – 60 °Т
- 121 – 140 °Т

6. Цвет люминесценции доброкачественной говядины:

- от темно-коричневого до красно-коричневого
- светло-коричневый
- ржаво-коричневый, очень темный
- коричнево-желтый
- желто-серый

7. Последовательность проведения определения свежести мяса (реакция на пероксидазу):

- Приготовление вытяжки из мясного фарша и дистиллированной воды 1:4
- Внесение 2мл вытяжки в пробирку
- Добавление в пробирку 5 капель 0,2% раствора бензидина
- Взбалтывание содержимого
- Добавление 2 капель 1% перекиси водорода
- Выдержка в течение 1 – 2 минут
- Определение свежести мяса по изменению цвета.

8. В результате каких нарушений режимов хранения происходит «загар» мяса:

- укладка мяса навалом
- хранение в непроветриваемом помещении
- повышенные температуры

- повышенная влажность

9. Туши говядины и свинины для продажи доставляются:

- вместе с внутренними органами и головой
- вместе с головой, без внутренних органов
- вместе с внутренними органами, без головы

10. Масса топленого жира изымаемого для исследования составляет (в граммах):

- 200
- 50
- 300
- 500
- 100

11. Последовательность проведения определения кислотного числа животных жиров:

- Отвешивание в колбу 2 г жира
- Расплавление жира на водяной бане
- Приливание в колбу 20 мл нейтральной смеси спирта с эфиром 1:2
- Добавление к раствору 5 капель 1% спиртового раствора фенолфталеина
- Титрование 0.1 н. раствором едкого натра
- Вычисление кислотного числа по формуле

12. Соответствие показателей свежести говяжьего жира по реакции с нейтральным красным

А: Свежий

Б: Свежий, не подлежит хранению

В: Сомнительной свежести

Г: Испорченный

1: От желтой до коричневой

2: От коричневой до коричнево-розовой

3: От коричнево-розовой до розовой

4: От розовой до красной

5: От красной до коричнево-оранжевой

13. Какое перекисное число в жирах сомнительной свежести:

- 0,06 – 0,1
- 0,03 – 0,06
- 0,1 – 0,2
- 0,03

14. Порок яиц, в результате которого происходит частичное смешивание желтка с белком:

- выливка
- красюк
- малое пятно
- бой
- насечка

15. На рынках разрешается продажа яиц:

- куриных
- индюшинных
- перепелиных
- утиных
- гусиных

16. Утиные и гусиные яйца используют для изготовления:

- хлебопекарных изделий
- майонеза
- яичного порошка
- кремовых изделий
- меланжа

17. Последовательность проведения производства вареных колбас:

- Измельчение мяса, посол, созревание
- Обвалка отрубов, жиловка, сортировка
- Прием, зачистка, разделка туш
- Приготовление фарша, формирование, осадка
- Обжарка, варка, охлаждение
- Контроль качества, упаковка
- Хранение.

18. Какое количество крахмала допустимо по ГОСТу при производстве вареных колбас:

- не более 2%
- не более 4%
- не более 5%
- не допустимо

Примерные задания для контрольной работы

Тема 2. Ветеринарные требования к убойным животным и боенским предприятиям. Вынужденный убой животных.

Вариант 1.

1. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
2. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.
3. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.

Вариант 2.

1. Значение боенских предприятий.
2. Подготовка животных к убою.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию боенских предприятий.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, консервов, копченостей, мяса, птицы и диких промысловых животных.

Контрольная работа
Определение свежести мяса птицы

Степень свежести мяса	Показатели лабораторного анализа мяса						
	pH	Реакция с CuSO ₄	Реакция на пероксидазу	Количество H ₂ S	Количество NH ₄	Кислотное число жира	Перекисное число жира
Свежее							
Сомнительной свежести							
Несвежее							
Норма							

Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при приёме, размещении и хранении мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов на холодильниках.

Контрольная работа
Определение срока хранения яиц по их плотности

Масса образцов яиц, категорией, в г.	Плотность яиц при хранении, $\frac{г}{см^3}$				
	Свежеснесенное	7 дней	16 дней	21 дней	28 дней
Отборные					
Первой категории					
Второй категории					
Некатегорийные					
Заключение					

Примерный перечень вопросов, выносимых на зачет с оценкой

1. Цель, задачи и значение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

2. Законодательная и нормативно-правовая база по ВСЭ.
3. Объекты ветеринарно-санитарного надзора.
4. Правила ветсанэкспертизы продуктов убоя животных и птицы.
5. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
8. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
9. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
10. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
11. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
12. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
13. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
14. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
15. Схема ветсанэкспертизы и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясо комбинатах.
16. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ при убое разных видов.
17. Требования к клеймам, штампам и краскам. Порядок нанесения клейм и штампов.
18. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
19. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
20. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных.
21. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
22. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
23. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика отравления людей через продукты убоя животных.
24. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней.
26. Порядок ветеринарного клеймения и технологической маркировки туш свиней.
27. Порядок клеймения и маркировки шкур и пушно-мехового сырья.
28. Показатели упитанности животных и категорий туш убойного скота, учитываемые при клеймении.
29. Порядок переклеймения и перемаркировки туш убойных животных.
30. Болезни и состояния, при которых продукты убоя животных подвергаются лабораторному анализу.

31. Порядок отбора проб внутренних органов и мышц для лабораторного исследования с целью обоснования оценки мяса.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в различных цехах мясокомбината.
33. Порядок лабораторного анализа мяса на свежесть.
34. Порядок утилизации забракованных продуктов на рынках.
35. Лабораторный анализ мяса вынужденно убитых животных.
36. ВСЭ оценка продуктов убоя животных неизвестного происхождения.
37. Порядок микробиологического контроля мяса.
38. Основные Законы и Правила, используемые при осуществлении ветсанэкспертизы на различных объектах.
39. Категория мяса вынужденного убоя, порядок его реализации, сдачи и приема на переработку.
40. Основные ошибки, выявляемые в ветеринарных сопроводительных документах.

Перечень вопросов, выносимых на экзамен

1. Цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», социальное и экономическое значение.
2. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Отдел производственного ветеринарного контроля, его структура и функции.
4. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
8. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
9. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
10. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
11. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
12. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
13. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
14. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
15. Схема ветсанэкспертизы и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясо комбинатах.
16. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса. Характеристика DFD- и PSE-мяса.

17. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
18. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
19. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных.
20. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
21. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
22. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика отравления людей через продукты убоя животных.
23. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
24. Радиометрический контроль пищевых продуктов с помощью РДУ-99. Дезактивизация продуктов животноводства.
25. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
26. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
27. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий.
29. Органолептические показатели мяса животных различных видов.
30. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
31. Основы организации и проведения судебной ветсанэкспертизы.
32. Оформление результатов судебной ветсанэкспертизы.
33. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
34. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
35. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
36. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
39. Пороки баночных консервов. Виды бомбажа и методы его распознавания.
40. Производственные пороки колбасных изделий и их оценка.
41. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
42. Органолептические и лабораторные методы исследования доброкачественности колбасных изделий.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза доброкачественности жирового сыра.

44. Изменения жиров в процессе производства и хранения.
45. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
46. Пороки шкур, ветсанэкспертиза и клеймение шкур.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и изделий из нее.
49. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
50. Организация перевозок продуктов животноводства по железным дорогам и автомобильным транспортом.
51. Особенности контроля качества и безопасности продукции животноводства на основе принципов ISO и HACCP.
52. Ветсанэкспертиза и санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе КРС и свиней.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при роже.
56. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при АЧС.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при африканской чуме.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при вирусной диарее.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
62. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе КРС.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
67. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе.
68. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при метастронгилезе.
69. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании и других изменениях цвета мяса.
70. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении.
71. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.
72. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей, ожогах.
73. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при гнойных воспалительных процессах.
74. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитарная оценка топленых жиров.
75. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.

76. Перечень болезней животных и птиц, при которых мясо используется по результатам лабораторного анализа.

77. Порядок отбора проб внутренних органов и мышц для лабораторного исследования с целью обоснования оценки мяса.

78. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в различных цехах мясокомбината.

79. Особенности трихинеллоскопии мяса диких промысловых животных.

80. ВСЭ молока и молочных продуктов на рынках, фальсификация молока.

81. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства на рынках.

82. ВСЭ рыбы и рыбных продуктов на рынках.

83. ВСЭ свежих и консервированных растительных продуктов на рынках.

84. ВСЭ яиц и яичных продуктов, овоскопия.

85. Ветсанконтроль при производстве и реализации сухих животных кормов.

86. Ветеринарный надзор на пограничном ветеринарном пункте и таможне.

87. Производственный ветсанконтроль на холодильниках и базах.

88. Особенности ВСЭ мяса на рынках, видовая идентификация мяса.

89. Ветсанконтроль в колбасном производстве, ВСЭ колбас, пороки колбас.

90. Ветсанконтроль в консервном производстве, ВСЭ консервов, пороки консервов.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий; промежуточный контроль – зачет с оценкой, экзамен.

Критерии оценки устного ответа, зачета с оценкой и ответа на экзамене

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, широко раскрыл основные положения вопроса, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами и правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов.

Критерии оценки контрольной работы, курсовой работы

Оценка 5 «отлично» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, качественно и творчески.

Оценка 4 «хорошо» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, но при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения.

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, но отдельные фрагменты работы выполнены с отклонением от методических указаний.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не справился с работой, при выполнении некоторых методических выкладок допущены существенные отклонения.

Критерии оценки ответа в форме тестов

Оценка 5 «отлично» ставится, если студент правильно выполнил все задания и ответил на все вопросы теста.

Оценка 4 «хорошо» ставится, если студент ответил на все вопросы, но допустил некоторые неточности (незначительное количество ошибок – 1-2).

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов студента не ниже 50%.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов студента ниже 50%.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко.- СПб.: Лань,2013.-480 с. ЭБС Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>.

2. Ветсанэкспертиза продуктов уоя животных и птицы: учеб.пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко, РУДН, 2010-381с.

3. Серегин И.Г. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках. Учеб. пос. - СПб, Квадро, 2018 г.

4. Серегин И.Г. и др. Ветеринарно- санитарная экспертиза кормов. Уч.пос. – СПб.: Квадро, 2018 г.

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы: учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва: РУДН, 2016. - 225 с.

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань, 2010.-384с. ЭБС <http://e.lanbook.com/books/395>.

3. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П., Кульмакова Н.И. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках: учебное пособие. - СПб.: «Квадро», 2017. – 224 с.

4. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П., Кульмакова Н.И., Абдуллаева А.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы: Учебное пособие. - СПб.: «Квадро», 2019. – 200 с.

5. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. Уч.пос. Гриф. – СПб, ГИОРД, 2013 г.

7.3 Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.

3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.

4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011.

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

2. Дюльгер Г.П., Табаков Г.П. Серегин И.Г. Основы ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота при незаразных болезнях. Учебное пос. - М.: МСХА, 2015 г.

3. Дюльгер, Г.П. Ветеринарно-санитарное обеспечение безопасности и качества мяса и продуктов убоя животных / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков, Л.Б. Леонтьев.- Учебное пособие.- М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2013.- 50 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsnb.ru>(открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

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

Лекции и практические занятия проводятся в специализированных аудиториях, оснащенных специальным оборудованием (средства мультимедиа).

В учебном процессе используются технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов (фильмы, комплекты плакатов, нормативных документов, наглядных пособий и демонстрационных атласов), применение которых предусмотрено методической концепцией преподавания дисциплины, реализуемой на кафедре морфологии и ветеринарии.

Таблица 7

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,
кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебный корпус № 12, аудитория №.304 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Музей макропрепаратов 16 столов, 25 стульев, 1 меловая доска, 1 мойка, 3 деревянных шкафа под макропрепараты, 1 мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886) 1 ПК (ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM , мышь)
Учебный корпус № 12, аудитория №.306 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	14 столов, 26 стульев, 1 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
Учебный корпус № 12, аудитория №.307 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для успешного усвоения дисциплины студенту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий обучающегося и преподавателя при освоении предмета. Студенту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий.

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отработываемую тему.

Студенты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Студенты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету только по разрешению деканата.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя со студентами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний. Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым студентом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность студентов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к зачету, экзамену.

Программу разработали:

Серегин И. Г., к.в.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент



(подпись)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария (квалификация «специалист»)

Маннаповой Рамзией Темиргалеевной., профессором кафедры микробиологии и иммунологии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, доктором биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Серегин Иван Георгиевич, к.в.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфология и ветеринарно-санитарная экспертиза).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по специальности 36.05.01 Ветеринария. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к Блоку1. Дисциплины (модули) основной части учебного плана – Б1. О.38.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС специальности 36.05.01 Ветеринария.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза» закреплено ОПК- 5.1, ОПК-5.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3 **компетенции**. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 7 зачётных единиц (252 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по специальности 36.05.01 Ветеринария и возможность дублирования в содержании отсутствует.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предполагает занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО специальности 36.05.01 Ветеринария.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, контрольная работа, тестовые задания), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой и экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины Блока 1. Дисциплины (модули) основной части учебного цикла – Б1.О.38 ФГОС специальности 36.05.01 Ветеринария.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источника, дополнительной литературой – 5 наименований, Интернет-ресурсы – 13 источника и соответствует требованиям ФГОС специальности 36.05.01 Ветеринария.

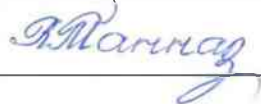
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, (квалификация выпускника - специалист), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Серегиним И.Г., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Маннапова Р.Т., профессор кафедры микробиология и иммунология ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, доктор биологических наук



« 11 » 11 2019 г.