

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юлиевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 03.07.2025 07:40:17

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по специальности
36.05.01 – Ветеринария**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность (профиль) «Ветеринарная медицина с дополнительной
квалификацией «Ветеринарный фармацевт»»**

Омск 2025

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Бойко Т.В.
«18» июня 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

 Чернигова С.В.
«18» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специализация – «Ветеринарная медицина с дополнительной
квалификацией "Ветеринарный фармацевт"»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Разработчик (и) РП:
кандидат ветеринар. наук, доцент

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
кандидат ветеринар. наук, доцент

Начальник управления информационных
технологий

Заведующий методическим отделом УМУ

Директор НСХБ

Ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов
животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

 Н.Б.Довгань

 И.Г.Алексеева

 П.И. Ревякин

 Г.А. Горелкина

 И.М. Демчукова

Омск 2025

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 36.05.01 Ветеринария и уровню высшего образования специалитет, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974;
- Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 – Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринарная медицина с дополнительной квалификацией «Ветеринарный фармацевт».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебной; экспертно-контрольной, фармацевтической, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподается данная дисциплина.

Цель дисциплины: подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2ПК-5 умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			Отчеты о лаб. работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бак. исследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр (очная форма Итоговый тест за 8 семестр (очная форма Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и 2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма) Схема «Бакисследование мяса» (очная форма) Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма) Итоговый тест за 7 семестр(очная форма) Итоговый тест за 8 семестр(очная форма) Контрольная работа (заочная форма)	
	Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.		

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
--	--	-----------------------------------	--	---	--	--

2.3.1 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Имеющихся знаний методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в целом достаточно для решения простых практических (профессиональных) задач	Хорошо знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, решает стандартные задачи	Знаний достаточно много, хорошо методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла четко решает профессиональные задачи	Экзамен, тест, доклад, презентация, самостоятельная работа

импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	осуществления профессиональной деятельности	Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Слабо справляется с решением простых профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Хорошо умеет и справляется с решением стандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Показывает отличное умение выполнять простые и сложные профессиональные задачи в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не освоил навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил некоторые навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	В совершенстве владеет основными навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил не только основные, но и дополнительные практические навыки в профессиональной деятельности, отлично применяет навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	

	ИД-2ПК-5 умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает как проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Слабо знает проведение ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Хорошо знает и отвечает по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Отлично усвоил основные и дополнительные знания по дисциплине по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Экзамен, тест, презентация, самостоятельная работа
--	---	-----------------------	---	--	--	--	--	--

		Наличие умений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Слабо проводит ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Хорошо умеет и показывает хороший результат умений при проведении ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Показывает отличные умения проведения ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Плохо владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Имеет хорошие навыки ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Отлично освоил навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.09 Анатомия животных	Знать дифференциально значимые анатомические особенности строения скелета и внутренних органов разных видов животных	Б1.О.30 Государственный ветеринарный надзор	Б1.О.22 Внутренние незаразные болезни
Б1.О.15 Ветеринарная микробиология и микология	Знать дифференциально значимые признаки возбудителей инфекционных болезней животных, уметь определять возбудителей бактериальных болезней, владеть навыками микроскопической диагностики токсикоинфекций		Б1.О.23 Общая и частная хирургия
Б1.О.16 Вирусология и биотехнология	Знать методы диагностики вирусных инфекционных болезней, устойчивость вирусов к воздействиям окружающей среды, физическим и химическим воздействиям		Б1.О.24 Акушерство и гинекология
Б1.О.17 Ветеринарная фармакология.	Знать основные законы фармакокинетики лекарственных средств, применяемых в животноводстве и ветеринарии, органы и ткани наибольшего накопления лекарственных веществ, пути их выведения, а также условия, влияющие на кумуляцию и выведение ЛВ из организма животных		Б1.О.25 Паразитология и инвазионные болезни
Б1.О.19 Ветеринарная токсикология	Знать характерные симптомы отравления животных, уметь составлять план токсикологического исследования и комплекса профилактических мероприятий		Б1.О.26 Эпизоотология и инфекционные болезни
Б1.О.20 Гигиена животных	Знать методы содержания и выращивания животных, правила получения сырья в соответствии с гигиеническими требованиями, владеть навыками составления плана контрольных санитарно-гигиенических мероприятий.		Б1.О.31 Организация ветеринарного дела
Б1.О.21 Диагностика болезней животных	Владеть навыками диагностического исследования животных и птицы		Б1.В.08 Секционный курс и судебная ветеринарная медицина
Б1.О.27 Патологическая анатомия	Знать патологоанатомические изменения, характерные для разных инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных		Б2.В.04(П) Врачебно-производственная практика
Б1.О.33 Ветеринарная радиобиология	Знать методы и способы контроля радиационной безопасности		
Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Знать принципы построения системы производственного ветеринарно-санитарного контроля и её влияние на качество продукции животного и растительного происхождения на всех этапах производства и реализации		

* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;

- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается: в 8-9 семестрах 4-5 курса (очная форма обучения).

Продолжительность 8 семестра 11 и 3/6 недель, 9 семестра 12 и 4/6 недели.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	8 сем.	9 сем.	5 курса	6 курса
1. Контактная работа	72	50	12	10
1.1. Аудиторные занятия, всего	72	50	12	10
- лекции	36	12	6	2
- практические занятия (включая семинары)	10	6	2	2
- лабораторные работы	20	32	4	6
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)	-	-	-	-
2. Внеаудиторная академическая работа	36	58	92	125
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	-	-	-	-
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»	2	-	2	-
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»	2	-	2	-
Электронная презентация «Определение видовой принадлежности мяса»	9	-	30	-
Рабочая тетрадь (контрольная работа)	-	-	42	71
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	-	34	-	34
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	9	10	8	12
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14	14	8	8
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	4	-
4. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	-	36	-	9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	108	144	124
	Зачетные единицы	3	4	3
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		общая	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
			Контактная работа					ВРС			
			Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
			всего	лекции	занятия		практические (всех форм)	лабораторные			
всего	фиксированные виды										
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов. 1.1 Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы. 1.2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убоя животных 1.3 Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания 1.4 Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов	29,5	18	8	8	2	-	11,5	4,5	Отчет о лаб.работе №7 Тест «Организация убоя животных» Тест «Значение лимфатической системы при ВСЭ» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр	ПК-5.1 ПК-5.2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов 2.1 Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных 2.2 Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса 2.3 ВСЭ мяса и других продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии 2.4 Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов 2.5 Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убоя	90,5	64	27	4	32	-	27,5	8,5	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,6,8,9,10 Тест «Видовая принадлежность» Тест «ВСЭ при трихинеллезе и цистицеркозе» Тест «Контроль качества колбасы» Тест «контроль качества мясных полуфабрикатов» Тест «Контроль качества мясных консервов» Тест «Контроль качества жиров» Таблица «Топография лимфоузлов» Таблица «Категории упитанности животных» Электронная презентация по теме «Видовая	ПК-5.1 ПК-5.2

	2.6 Основы технологии, гигиена производства и экспертиза готовых мясных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья									принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр Итоговый тест за 9 семестр	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих	48	9	4	1	4	-	39	-	Отчет о лаб. работе №5 Тест «Доброкачественность рыбы» Конспект по теме самостоятельно го изучения 1 Конспект по теме самостоятельно го изучения 2 Итоговый тест за 8 семестр	ПК-5.1 ПК-5.2
	3.1 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи										
	3.2 ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных										
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц	29	20	7	1	12	-	9	-	Отчеты о лаб. Работах № 12,13 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Письменная контрольная «ВСЭ яиц и яйцепродуктов» Итоговый тест за 9 семестр	ПК-5.1 ПК-5.2
	4.1 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока										
	4.2 Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов										
	4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц										
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда	19	12	2	2	8	-	7	-	Отчет о лаб. Работах № 14,15 Опрос «Вет-сан. контроль растительной продукции» Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Итоговый тест за 9 семестр	ПК-5.1 ПК-5.2
	5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов										
	5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда										
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×		×	×	Экзамен/зачет	
Итого по дисциплине		216	122	48	16	58	-	94	13		
Заочная форма обучения											
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов	51	6	2	4	-	-	45	37	Тест «Организация убой животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	1.1 Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы										
	1.2. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убой животных										
	1.3 Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания										
	1.4 Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов										

2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов	55	8	4	-	4	-	47	41	Отчеты о лаб работах № 1,2 Таблица «Топография лимфоузлов» Таблица «Категории упитанности животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	2.1 Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных										
	2.2 Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса										
	2.3 ВСЭ мяса и других продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии										
	2.4 Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов										
	2.5 Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убоя										
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	64	2	-	-	2	-	62	22	Отчет о лаб. работе №5 Тест «Доброкачественность рыбы» Конспект по теме самостоятельно 1 Конспект по теме самостоятельно 2 Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	3.1 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи										
	3.2 ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных										
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц	43	6	2	-	4	-	37	25	Отчеты о лаб. работе № 12 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	4.1 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока										
	4.2 Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов										
	4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц										
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда.	26	-	-	-	-	-	26	22	Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов										
	5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда										
Промежуточная аттестация			×	×	×	×		×	×	Экзамен/зачет	
Итого по дисциплине		239	22	8	4	10	-	217	147		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Введение в дисциплину	2	2	Лекция–визуализация
		1. Определение дисциплины. Роль ВСЭ в подготовке ветеринарного врача.			
		2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		3. История развития кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных ИВМиБ Омского ГАУ			
2	2	Тема: Животные – как сырьё для мясоперерабатывающей промышленности. Основные требования к убойным животным	2	1	Лекция–визуализация
		1. Общие сведения об убойных животных. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче и приеме убойных животных.			
		2. Товароведение убойных животных.			
2	3	Тема: Транспортировка убойных животных на предприятия мясной промышленности	2	1	Лекция–визуализация
		1. Способы транспортировки животных на боенские предприятия.			
		2. Болезни животных, связанные с транспортировкой.			
		3. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.			
2	4	Тема: Предприятия по переработки животных и ветеринарно-санитарные требования к ним	2	–	Лекция–визуализация
		1. Типы предприятий мясной промышленности.			
		2. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных и птицы.			
2	5	Тема: Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц	2	–	Лекция–визуализация
		1. Подготовка животных к убою на мясо.			
		2. Особенности технологии убой и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.			
		3. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы.			
2	6	Тема: Морфология, химия и основы товароведения мяса убойных животных	2	–	Лекция–визуализация
		1. Определение и характеристика мяса, как пищевого сырья			
		2. Морфология и химия мышечной ткани			
		3. Морфология и химия соединительной ткани			
		4. Основы товароведческой оценки мяса убойных животных			
2	7	Тема: Созревание (ферментация) мяса, его сущность и ветеринарно-санитарное значение. Мясо с аномальным характером автолиза.	2	1	Лекция–визуализация
		1. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.			
		2. Признаки мяса с аномальным характером автолиза, варианты использования.			
1,2	8	Тема: Ветеринарное клеймение мяса. Пороки мяса, связанные с неправильным его хранением.	2	–	Лекция–визуализация
		1. Правила клеймения мяса и мясопродуктов в РФ.			
		2. Ветеринарные клейма и штампы.			
		3. Порядок ветеринарного клеймения мяса и субпродуктов.			
		4. Виды порчи мяса при неправильном его хранении			
1,2,4	9	Тема: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы	2	–	Лекция–визуализация
		1. Классификация пищевых отравлений			

		2. Возбудители пищевых токсикоинфекций: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы 3. Возбудители пищевых бактериальных токсикозов: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы			
2	10	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях 1. Основные нормативные документы по вопросу. 2. Варианты использования продуктов убоя после ветеринарно-санитарной оценки. 3. Болезни незаразной этиологии: общая характеристика. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при местных и общих патологических изменениях 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях и патологиях отдельных органов 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и иных продуктов убоя при отравлении животных 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса от животных, подвергнутых вынужденному убою	2	–	Лекция–визуализация
2	11	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоя. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, не передающихся человеку через продукты убоя.	2	–	Лекция–визуализация
2	12 13	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях 1. Особенности убоя при инфекционных болезнях. 2. Классификация инфекционных болезней с точки зрения ВСЭ. 3. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя 4. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через продукты убоя	4	1	Лекция–визуализация
2	14	Тема: Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза 1. Научнообоснованные принципы хранения продуктов. 2. Биологические принципы консервирования мяса и их характеристика. 3. Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках. 4. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве мясных консервов. 5. Консервирование мяса поваренной солью. Хранение и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины. 6. Новые методы консервирования.	2	–	Лекция–визуализация
2	15 16	Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного сырья, пищевого жира и крови убойных животных 1. Классификация пищевых субпродуктов. 2. Основы технологии и гигиены первичной обработки субпродуктов. 3. Номенклатура комплектов кишок. 4. Основы технологии кишечного сырья. 5. Консервирование и хранение кишечного сырья. 6. Экспертиза и пороки кишечного товара. 7. Морфология и химия жирового сырья. 8. Технология и гигиена вытопки жира.	4	–	Лекция–визуализация

		9. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.			
		10. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.			
3	17	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов 1.Общая характеристика и классификация рыбы, как пищевого сырья. 2. Пищевая полезность рыбы и рыбных продуктов 3. Живая товарная рыба. Требования к условиям содержания и транспортирования, изменения качества живой рыбы. 4. Болезни и паразиты рыб. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. 6. Основы консервирования рыбы.	2	–	Лекция–визуализация
3	18	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза икорных товаров и нерыбных объектов водного промысла 1. Основы товароведения и санитарной оценки икорных товаров. 2. Ветеринарно-санитарная оценка нерыбных объектов водного промысла.	2	–	Лекция–визуализация
4	19 20	Тема: Качество и безопасность молока и молочных продуктов 1. Химический состав, пищевая ценность сырья для молочной промышленности. 2. Характеристика состава молочного сырья. 3. Свойства молочного сырья. 4. Пороки молока и способы их устранения.	4	2	Лекция–визуализация
4	21	Тема: Основы технологии и контроль качества молочных продуктов 1. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных 2. Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты 3. Производственный контроль качества и безопасности молочных продуктов.	2	–	Лекция–визуализация
5	22	Тема: Экспертиза качества и безопасности натурального меда. 1) Классификация меда. 2) Химический состав и свойства натурального меда. 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	–	Лекция–визуализация
1	23	Тема: Основы технологии переработки и ветеринарно-санитарной оценки технического сырья животного происхождения 1) Классификация животного технического сырья. 2) Шкуры убойных животных (обработка, консервирование, обезвреживание). Основные пороки и клеймение шкур. 3) Обработка рогокопытного сырья и волос. Переработка не пищевых отходов.	2	–	Лекция–визуализация
1	24	Тема: Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания. 1) История фальсификации продуктов питания 2) Общие положения об идентификации продуктов питания 3) Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов питания 4) Виды, способы и методы идентификации	2	–	Лекция–визуализация
Общая трудоемкость лекционного курса			48	8	х
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		48	- очная форма обучения		48
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		8
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
разде ла (моду ля)	занят ия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	<i>Тема практического занятия: Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных</i> 1. Общие положения ВСЭ продуктов убоя животных 2. Организация ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината 3. Морфофункциональная характеристика лимфатической системы и её значение в экспертизе продуктов убоя животных 4. Порядок ВС осмотра туш и внутренних органов убойных животных различных видов	4	2	–	УЗ СРС
2	3	<i>Тема семинара: Определение видовой принадлежности мяса</i> 1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса животных различных видов (крупного рогатого скота и лошадей; нутрий, кроликов и кошек; свиней, овец и собак; лошадей и диких промысловых животных (олень, лось). 2. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям (температура плавления жира; коэффициент преломления жира; качественная реакция на гликоген; йодное число) 3. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса	4	–	Семинар-конференция	ОСП ПР СРС
1,2,3	10	<i>Тема практического занятия: Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества мясной и рыбной продукции</i>	2	–	–	ОСП
1	19	<i>Тема практического занятия: Методы определения фальсификации пищевых продуктов</i>	4	2	–	ОСП
5	20	<i>Тема практического занятия: Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках</i>	2	–	–	ОСП
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная форма обучения		16	- очная форма обучения		4	
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		-	
В том числе в форме семинарских занятий		4				
- очная форма обучения		4				
- заочная форма обучения		-				

* Условные обозначения:

ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.

Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;

- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздел а	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	2	1	Определение свежести мяса убойных животных	4	2	+	-	РМГ
2	4	2	Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных	4	-	+	-	РМГ
2	5	3	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	4	-	+	-	—
2	6	4	Санитарное исследование соленого мяса	4	-	+	-	РМГ
3	7	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4	2	+	-	РМГ
2	8	6	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	4	-	+	-	РМГ
1	9	7	Оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные объекты	2	-	+	-	—
2	11	8	Санитарное исследование мясных консервов	4	2	+	-	РМГ
2	12	9	Санитарное исследование мясных полуфабрикатов	4	-	+	-	РМГ
2	13	10	Санитарное исследование животных жиров	4	-	+	-	РМГ
4	14	11	Санитарное исследование пищевых яиц	4	-	+	-	—
4	15	12	Ветеринарно-санитарное исследование молока	4	2	+	-	РМГ
4	16	13	Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов	4	2	+	-	РМГ
5	17	14	Ветеринарно-санитарное исследование меда	4	-	+	-	РМГ
5	18	15	Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	4	-	+	-	РМГ
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	58	10	х		

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6;
 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:
<i>для всех форм обучения</i>
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»
Мультимедиа-презентация «Определение видовой принадлежности мяса»
<i>для заочной формы обучения</i>
Рабочая тетрадь (контрольная работа)
2. Самостоятельное изучение тем программы
3 Самоподготовку к аудиторным занятиям
4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и сдача электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.	ПК-5.1; ПК-5.2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов	ПК-5.1; ПК-5.2

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
- Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 1. температура плавления жира;
 2. коэффициент преломления жира;
 3. качественная реакция на гликоген;
 4. йодное число.
- Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения

обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом; допускаются небольшие недочеты при оформлении материала, затруднения при ответах на дополнительные вопросы;

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

5.2.1 Внеаудиторная академическая работа обучающихся очной формы, сопровождающаяся оформлением и сдачей конспектов-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Конспект-таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Конспект-таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописного конспекта, таблицы или схемы в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

5.2.1.1 Общий алгоритм выполнения конспект-таблицы

Конспект (таблица, схема) составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка «зачтено» присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта (таблицы, схемы) выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации..

– оценка «не зачтено» присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта (таблицы, схемы), использования нормативных документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для формирования рабочей тетради (контрольной работы) обучающихся заочной формы обучения

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы студентов (ВАРС) выполняется контрольная работа.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

1. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.
66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.

67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях.
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.

115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.
147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная/заочная форма обучения			
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная/заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспекта (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия	1
Практические занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Предварительное ознакомление темой и заданиями для выполнения практической работы 2. Изучение учебной и учебно-методической литературы по теме практической работы	3/4

Лабораторные занятия	Подготовка по теме лабораторного занятия	План проведения лабораторного занятия	1.Предварительное ознакомление темой и заданиями для выполнения лабораторной работы 2.Изучение учебной и учебно-методической литературы по теме лабораторной работы 3.Ознакомление с формой отчетности о проведении лабораторной работы	15
----------------------	--	---------------------------------------	---	----

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он знает необходимый материал, ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не знает необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Контроль базовых знаний по анатомии, микробиологии, вирусологии, фармакологии и токсикологии	Без самоподготовки
<i>Тест</i>	Фронтальный	Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясопродуктов»	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Определение свежести мяса убойных животных	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Определение видовой принадлежности мяса	1
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	1
<i>Тест</i>	Фронтальный	Санитарное исследование мясных консервов, мясных полуфабрикатов и животных жиров	2
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Ветеринарно-санитарное исследование яиц	2
<i>Тест</i>	Фронтальный	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	2
<i>Тест</i>	Фронтальный	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	2
<i>Сдача отчетов о лабораторных работах</i>	Фронтальный	Отчет малых рабочих групп о результатах проделанных лабораторных работ, обсуждение в группе, рефлексия	В рамках трудоемкости, отведенной на аудиторские занятия

Тест	Фронтальный	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности мясной и рыбной продукции (по программе 8-го семестра)	6
Тест	Фронтальный	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности молока и молочной продукции, яиц, растительной продукции и иных подконтрольных грузов (по программе 9-го семестра)	6
Заочная форма обучения			
Тест	Фронтальный	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	4
Тест	Фронтальный	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4
Тест	Фронтальный	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	4
Тест	Фронтальный	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	4

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2.1 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
6.2.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины в 9 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	смешанный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

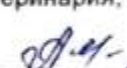
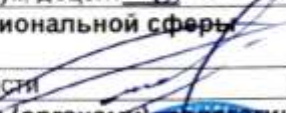
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
 рабочей программы дисциплины **Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
 по специальности **36.05.01 Ветеринария специализация - Ветеринарная медицина с дополнительной квалификацией "Ветеринарный фармацевт"**

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы колледжа, дополнительного и повышения сельскохозяйственных животных;	
протокол № 7 от 24.03.2025	
Зав. кафедрой ветеринарии, доцент	 Якушкин И.В.
б) На заседании методической комиссии по специальности 36.05.01 Ветеринария;	
протокол № 7 от 24.03.2025.	
Председатель МКС 36.05.01 Ветеринария, канд.ветеринар.наук, доцент	 Алексеева И.Г.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы	
по профилю СПО:	
Начальник областного управления ветеринарии по Омской области	 Плащенко В.П.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	



**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168452 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211031 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных : учебное пособие / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148567 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал. - Омск, 1996 – . – Выходит ежеквартально. – ISSN 2222-0364. – Текст : электронный. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2367	https://e.lanbook.com/journal/2367
Ветеринария. – Москва : Ветеринария, 1921. – Выходит ежемесячно. – ISSN 0042-4846. – Текст : непосредственный.	HCXB
Контроль качества продукции. – Москва : Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.ru/

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com»		http://znaniium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
-	-	-

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
-	-	-
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
-	-	-

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины			
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия, ВАРС		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса			
Наименование справочной системы	Доступ		
«Консультант+»	Учебные аудитории Университета http://www.consultant.ru/		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса			
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение	
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия, ВАРС	
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)			
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система	
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Практические занятия, ВАРС, самостоятельная работа студента, текущий контроль	
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза			
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ
-	-	-	-

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук Микроскоп биологический, Микроскоп МБР-3, Электроплита.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: занятия лекционного и семинарского типа.

Лекционные занятия для обучающихся проводятся в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций.

Занятия семинарского типа проводятся в виде семинаров-конференций, практических занятий и лабораторных работ.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующего вида работы: выполнение и сдача электронных презентаций с докладами.

Рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися проводится посредством контроля предоставления обучающимися всех предусмотренных групповых и индивидуальных отчетов по освоенным темам и прохождения итогового тестирования по программе 8-го и 9-го семестров. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме зачета (8 семестр) и экзамена (9 семестр).

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- *Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи*
- *Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих*

По итогам изучения каждой из перечисленных тем обучающийся выполняет письменную контрольную работу, во внеаудиторное время, за счет времени, отведенного для подготовки и выполнения фиксированных видов ВАРС. Результаты оценки письменных контрольных работ проставляются преподавателем в журнале успеваемости студентов.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, активная работа на занятиях, выступление на семинаре-конференции с презентацией и докладом;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на семинарских занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о методологии организации и проведения на современном уровне ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; о порядке и методах ветеринарно-санитарного контроля за процессом получения сырья и продуктов животного происхождения, проведении экспертизы по арбитражным спорам, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в

сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения и виды лекций: вводная лекция и лекция-визуализация с элементами беседы.

Вводная лекция - первоначальное ознакомление студентов с понятийным аппаратом, основными целями и задачами дисциплины.

Лекция-визуализация – лекция, представляющая собой подачу лекционного материала с помощью технических средств обучения (аудио- и/или видеотехники). Основная цель – формирование у студентов профессионального мышления через восприятие устной и письменной информации, преобразованной в визуальную форму. Этот вид лекции наиболее эффективно использовать на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Чтение лекции-визуализации сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов. Для стимулирования активности обучающихся в процессе изложения нового материала преподаватель задает студентам вопросы, предлагает самим привести примеры или подобрать аргументы в подтверждения какого-то тезиса.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАНЯТИЙ СЕМИНАРСКОГО ТИПА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены занятия семинарского типа, которые могут проводиться в следующих формах: практических и семинарских занятиях и лабораторных работ. Форма проведения семинаров – семинар-конференция.

Семинар-конференция проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 7-10 минут. Каждое выступление представляет собой представление электронной презентации, сопровождаемой логически законченным текстом, заранее подготовленными обучающимися в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных презентаций и докладов позволит всесторонне осветить проблему. В конце семинара преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию и формулирует основные выводы. Очные доклады по темам электронных презентаций предусмотрены только для обучающихся очной формы. Обучающиеся заочной формы выполненные презентации сдают посредством размещения их в ИЭОС ОмГАУ Moodle, на странице курса.

Практические занятия и лабораторные работы предназначены для углубленного изучения дисциплины. Лабораторные работы проводятся студентами малыми рабочими группами. Практические занятия должны сыграть решающую роль в выработке у студентов навыков применения полученных знаний для решения практических задач совместно с преподавателем.

Рекомендуемая структура практических занятий и лабораторных работ:

- вступление преподавателя;
- ответы на вопросы студентов по неясному материалу;
- плановая лабораторная работа/ плановая практическая работа;
- оформление отчетного материала по занятию;
- обсуждение полученных результатов всеми участниками группы совместно с преподавателем;
- заключительное слово преподавателя.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение.

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа

3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развернутое представление по проблематике темы;
- 3) пройти этап выполнения письменной контрольной работы по изученной теме.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ контрольных работ по итогам самостоятельного изучения тем

- «зачтено» выставляется, если обучающийся он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

Преподаватель в начале семестра выдает студентам все темы для самостоятельного изучения и определяет сроки предоставления отчетных материалов для контроля.

4.2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся сопровождающаяся оформлением и сдачей конспект-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописных конспект-таблиц в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

Конспект (таблица, схема) составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– *оценка «зачтено»* присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта (таблицы, схемы) выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации.

– *оценка «не зачтено»* присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта (таблицы, схемы), использования нормативных документов, утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

4.3. Место электронной презентации в структуре учебной дисциплины

Электронные презентации выполняются обучающимися как *очной, так и заочной форм*. Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается подготовкой электронной презентации:

№ раздела и подраздела	Наименование раздела и подраздела
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
1.3	<i>Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания</i>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов
2.4	<i>Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</i>

Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
2. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
3. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
4. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
5. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
6. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

- *оценка «зачтено»* выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно

ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом; допускаются небольшие недочеты при оформлении материала, затруднения при ответах на дополнительные вопросы;

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

4.4. Самоподготовка обучающихся к занятиям семинарского типа по дисциплине

Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа осуществляется в виде подготовки к семинарским и практическим занятиям по заранее известным темам и вопросам.

Преподавателю необходимо акцентировать внимание студентов на следующий алгоритм самоподготовки:

Таблица - Алгоритм самоподготовки к семинарским и практическим занятиям

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная/заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспект-плана (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия	1
Практические занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	3
Лабораторные занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	15

4.5. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы обучающихся (ВАРО) выполняется контрольная работа.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

1. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.

7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.
66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.

93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.

136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формольной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.
147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (только для заочников)

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы анатомии и патологической анатомии, токсикологии, микробиологии, инфекционных, паразитарных и незаразных болезней животных. Входной контроль проводится в виде тестирования.

Критерии оценки входного контроля:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

В течение семестра на занятиях семинарского типа осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится заслушивание и обсуждение подготовленных презентаций с докладами, проводится проверка индивидуальных и групповых отчетов по темам лабораторных и практических занятий.

В течение семестра по итогам изучения дисциплины проводится рубежный контроль в конце каждого семестра в виде проверки конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, а также в формате тестирования.

Критерии оценки рубежного контроля:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:
 - сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
 - сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
 - выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу;
 - пройдено семестровое итоговое тестирование.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

- не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
- не пройдено семестровой тестирование;
- не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
2. Форма экзамена – смешанная, обучающийся готовит письменно развернутый план ответа на вопросы билета, фиксируя основные тезисы своего ответа, затем дает развернутые устные комментарии экзаменатору.
3. Время подготовки – 60 минут.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Реализация программы специалитета обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы специалитета на условиях гражданско-правового договора.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) должна составлять не менее 70 процентов.

Доля педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) должна составлять не менее 5 процентов. Доля педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) должна составлять не менее 60 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы специалитета определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по специальности, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлен отдельным документом

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			