

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 26.06.2023 11:38:54  
 Уникальный проприетарный ключ:  
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

## "Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

### Б1.О.20

#### Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
 Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов  
 животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 32

самостоятельная работа 40

Виды контроля:

зачет

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>1 (1.1)</b> |    | Итого |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|----|-------|----|
| Неделя                                                                    | 17 1/6         |    |       |    |
| Вид занятий                                                               | УП             | РП | УП    | РП |
| Лекции                                                                    | 16             | 16 | 16    | 16 |
| Практические                                                              | 16             | 16 | 16    | 16 |
| В том числе инт.                                                          | 4              | 4  | 4     | 4  |
| Итого ауд.                                                                | 32             | 32 | 32    | 32 |
| Контактная работа                                                         | 32             | 32 | 32    | 32 |
| Сам. работа                                                               | 40             | 40 | 40    | 40 |
| Итого                                                                     | 72             | 72 | 72    | 72 |

Программу составил(и):

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

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                         | формирование у студентов осознания социальной значимости будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП |                                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОПОП:                 | Б1.О                                                                                                  |
| 2.1                                 | Требования к предварительной подготовке обучающегося:                                                 |
| 2.2                                 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1                               | Безопасность жизнедеятельности                                                                        |
| 2.2.2                               | Основы физиологии                                                                                     |
| 2.2.3                               | Учебная практика, общепрофессиональная практика                                                       |
| 2.2.4                               | Цитология, гистология и эмбриология                                                                   |
| 2.2.5                               | Генетика                                                                                              |
| 2.2.6                               | Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья                                       |
| 2.2.7                               | Радиобиология с основами радиационной гигиены                                                         |
| 2.2.8                               | Биологическая безопасность в лаборатории                                                              |
| 2.2.9                               | Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях                                                   |
| 2.2.10                              | Ветеринарная санитария                                                                                |
| 2.2.11                              | Вирусология                                                                                           |
| 2.2.12                              | Паразитарные болезни                                                                                  |
| 2.2.13                              | Пищевая биотехнология                                                                                 |
| 2.2.14                              | Ветеринарно-санитарная экспертиза                                                                     |
| 2.2.15                              | Внутренние незаразные болезни                                                                         |
| 2.2.16                              | Зоогигиена                                                                                            |
| 2.2.17                              | Основы фармакологии                                                                                   |
| 2.2.18                              | Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров                                        |
| 2.2.19                              | Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях                                                        |
| 2.2.20                              | Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте                                               |
| 2.2.21                              | Основы хирургии                                                                                       |
| 2.2.22                              | Производственная практика, технологическая практика                                                   |
| 2.2.23                              | Болезни птиц                                                                                          |
| 2.2.24                              | Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности             |
| 2.2.25                              | Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках и предприятиях общественного питания      |
| 2.2.26                              | Микотоксикозы                                                                                         |
| 2.2.27                              | Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора                                          |
| 2.2.28                              | Основы биотехники и репродукции сельскохозяйственных животных                                         |
| 2.2.29                              | Стандартизация и сертификация продукции животноводства и растениеводства                              |
| 2.2.30                              | Энзимология                                                                                           |
| 2.2.31                              | Эпизоотология и инфекционные болезни                                                                  |
| 2.2.32                              | Болезни рыб и промысловых гидробионтов                                                                |
| 2.2.33                              | Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры                                          |
| 2.2.34                              | Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика                                            |
| 2.2.35                              | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза                                                            |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                                                                                                                                                        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов          |  |
| УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий |  |
| УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению                                                                                                                                      |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности                                                                                                                                               |
| ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения                                                                                                                          |
| ОПК-1.1 Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения                   |
| ОПК-1.2 Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения                                                                                                                              |
| ОПК-1.3 Иметь практический опыт: самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения                                                                                                                                                                                              |
| ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов                                                                                                                                                       |
| ОПК-2.1 Знать: экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных                                                                                                                           |
| ОПК-2.2 Уметь: использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов |
| ОПК-2.3 Иметь практический опыт: применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами                                                                                                                                   |
| ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса                                                                                                                                                                                    |
| ОПК-3.1 Знать: основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне                                                                                                                         |
| ОПК-3.2 Уметь: пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения                                                                                                                |
| ОПК-3.3 Иметь практический опыт: применения нормативно-правовой базой и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                           |

#### В результате освоения дисциплины обучающийся должен

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3.1.1      | принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития; технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения; экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных; основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне. |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3.2.1      | самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией; собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения; использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов; пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения.                    |
| <b>3.3</b> | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3.3.1      | приемами саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний; практическими навыками по самостоятельному проведению обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения; информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами; нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание |
|-------------------------------------------|----------------|-------|-------------|------------|------------|-------------|------------|
|-------------------------------------------|----------------|-------|-------------|------------|------------|-------------|------------|

|                                                                                                                                                                                  |   |   |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------|
| <b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения</b>        |   |   |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
| Введение. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/                                                                                                               | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Ознакомление нормативными документами /Пр/                                                                                                                                       | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| История развития ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/                                                                                                                          | 1 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| <b>Раздел 2. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в государственной лаборатории, на перерабатывающих предприятиях и продовольственном рынке</b> |   |   |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
| ВСЭ пищевых продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках /Пр/                                                           | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Структура разных видов боенских предприятий /Ср/                                                                                                                                 | 1 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |

|                                                                                                                    |   |    |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------|
| Структура разных видов боенских предприятий /Лек/                                                                  | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Порядок приема-сдачи животных на мясоперерабатывающие предприятия (мясокомбинаты) /Пр/                             | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 2 | 0 | учебная дискуссия   |
| Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветнадзоре на продовольственных рынках /Лек/ | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветнадзоре на продовольственных рынках /Ср/  | 1 | 10 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| <b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках</b>        |   |    |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
| Учение о мясе. Изменение мяса при хранении /Лек/                                                                   | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |

|                                                                                                                                            |   |    |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------|
| Учение о мясе. Изменение мяса при хранении /Ср/                                                                                            | 1 | 6  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Клеймение мяса и субпродуктов /Пр/                                                                                                         | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Порядок ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ и в ветеринарных лабораториях /Лек/ | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Маркировка мяса. Товароведение мяса /Пр/                                                                                                   | 1 | 2  | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Порядок ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ и в ветеринарных лабораториях /Ср/  | 1 | 10 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| <b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных, инфекционных, инвазионных болезнях</b>              |   |    |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |

|                                                                                                                     |   |   |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------|
| Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных /Лек/  | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных /Ср/   | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Порядок проведения диагностических исследований продуктов убоя животных с целью выявления трихинелл /Пр/            | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях /Лек/                    | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| Определение свежести мяса /Пр/                                                                                      | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 2 | 0 | учебная дискуссия   |
| Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях животных /Лек/ | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |



|                                                                             |   |   |                                                                                                                         |                               |   |   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------|
| Особенности ВСЭ и санитарной оценки туши здорового и больного животных /Пр/ | 1 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>ОПК-3.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | тестирование, опрос |
| /Зачёт/                                                                     | 1 | 0 |                                                                                                                         | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                     |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Что изучает предмет Введение в специальность, цель и задачи?
2. История Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Перечислите основные разделы ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Где и когда организована первая кафедра мясоведения?
5. Назовите известных ученых ветсанэкспертов.
6. Подготовка к убою животных на мясокомбинате.
7. Порядок приема и сдачи скота и птицы.
8. Методика определения упитанности убойных животных.
9. Товароведческая оценка мяса.
10. Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
11. Объекты профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
12. Виды ветеринарных штампов.
13. Виды ветеринарных клейм.
14. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы
15. Ветеринарное клеймо овальной формы.
16. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
17. Значение предприятий по переработке животных.
18. Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных, отделений, изоляторов и санитарных боен.
19. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют к выбору мест и строительству боенских предприятий?
20. Специализированные предприятия по переработке мяса.
21. Что входит в состав мяса?
22. Какие факторы способствуют возникновению гниения в мясе?
23. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при при загаре,
24. Ветеринарно-санитарная оценка мяса плесневении.
25. Ветеринарно-санитарная оценка мяса ослизнении.
26. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
27. Послеубойная диагностика при бронхопневмонии.
28. Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
29. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при травматическом перикардите, миокардите.
30. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нефритах, нефрозах.
31. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при беломышечной болезни молодняка сельскохозяйственных животных.
32. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при уремии, желтухе.
33. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при гнойных воспалениях.
34. Послеубойная диагностика и санитарная оценка при механических (травмы), термических повреждениях: (ожоги, тепловой удар, обморожения, переохлаждение).
35. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при новообразованиях.
36. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
37. Послеубойная диагностика при цистицеркозе крупного рогатого скота.
38. Санитарная оценка при токсоплазмозе.
39. Сибирская язва. (Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
40. Туберкулез. (Определение болезни, послеубойная диагностика).
41. Бруцеллез. (Определение болезни, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).

### 5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

не предусмотрено

### 5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрено

#### 5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при при загаре.
2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса плесневении.
3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса ослизнении.
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
5. Послеубойная диагностика при бронхопневмонии.
6. Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
7. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при травматическом перикардите, миокардите.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нефритах, нефрозах.
9. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при беломышечной болезни молодняка сельскохозяйственных животных.
10. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при уремии, желтухе.
11. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при гнойных воспалениях.
12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка при механических (травмы), термических повреждениях: (ожоги, тепловой удар, обморожения, переохлаждение).
13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при новообразованиях.
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
15. Послеубойная диагностика при цистицеркозе крупного рогатого скота.
16. Санитарная оценка при токсоплазмозе.
17. Сибирская язва. (Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
18. Туберкулез. (Определение болезни, послеубойная диагностика).

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

##### 6.1. Рекомендуемая литература

###### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                      | Заглавие                                                                                                     | Издательство, год      | Колич-во           |
|------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| Л1.1 | Сенченко Б. С.                                           | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения: [к изучению дисциплины] | Ростов н/Д: МарТ, 2001 | 45                 |
| Л1.2 | Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник   | СПб.: Лань, 2008       | 45                 |
| Л1.3 | Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В.               | Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие                                                           | Самара: СамГАУ, 2020   | Электронный ресурс |

###### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                                       | Заглавие                                                                                                   | Издательство, год | Колич-во |
|------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| Л2.1 | Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.                  | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник | СПб.: Лань, 2007  | 0        |
| Л2.2 | Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А., Забашта А.Г., Кунакова А. А. | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник                                                        | М.: КолосС, 2007  | 0        |

##### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.3.1 Перечень программного обеспечения         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.3.1.1                                         | OC Windows XP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6.3.1.2                                         | SuperNovaReaderMagnifier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6.3.1.3                                         | MozillaFirefox                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6.3.1.4                                         | OC Windows 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6.3.1.5                                         | OC Windows 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.1                                         | Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |
| 6.3.2.2                                         | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.3.2.3                                         | Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>                                                                                                                                                                               |

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Аудитория | Вид работ | Назначение                           | Оснащенность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|-----------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 412       |           | Учебная аудитория                    | Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1 шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)                                                                                                                                                                                                                                    |
| 410       |           | Учебная аудитория                    | Стол лабораторный островной СЛ-14.2 (1 шт.), тумба подвесная лабораторная МРЛ-19.1 (1 шт.), шкаф лабораторный вытяжной ШВЛ -05.3 (1 шт.), стол-мойка одинарная СМЛ-01.3 (1 шт.), надстройка сервисная МРЛ-22.2. (1 шт.), стол лабораторный СЛ-06.4 (1 шт.), шкаф для посуды (2 шт.), микроскопы (4 шт.)                                                                                 |
| 404       |           | Учебная аудитория                    | Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия                                                                                                    |
| 123       |           | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)                                          |
| 408a      |           | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (2 шт.), pH-метр pH-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ |

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

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях изучаются нормативные документы, проводятся экспертиза продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим и лабораторным методами, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины следует усвоить:

- нормативно-правовые документы используемые при исследовании продуктов животного и растительного происхождения.
- требования действующих стандартов к категориям упитанности скота.
- функции и задачи в системе перерабатывающих предприятий, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах;
- особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.

- классификацию и диагностику незаразных, инфекционных, инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_