

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 02.09.2025 10:43:49
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.03

Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности 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 **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 117

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен курсовая работа

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	8	8	8	8
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	117	117	117	117
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна; кандидат ветеринарных наук, доцент, Андреева Зинаида Константиновна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности" 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	подготовить будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья, продуктов животного происхождения на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности и способного дать обоснованное заключение об их качестве.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ветеринарная санитария
2.1.2	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях
2.1.3	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
2.1.4	Кормление сельскохозяйственных животных
2.1.5	Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья
2.1.6	Основы фармакологии
2.1.7	Патологическая анатомия животных
2.1.8	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
2.1.9	Безопасность жизнедеятельности
2.1.10	Биологическая безопасность в лаборатории
2.1.11	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
2.1.12	Биологическая химия
2.1.13	Пищевая биотехнология
2.1.14	Радиобиология с основами радиационной гигиены
2.1.15	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Болезни птиц
2.2.2	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
2.2.3	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
2.2.4	Основы биотехники и репродукции сельскохозяйственных животных
2.2.5	Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика

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	
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
ПК-1.1 Знать: методику предубойного, послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов, методику экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной, морской рыбы, раков и икры	
ПК-1.2 Уметь: проводить отбор проб, консервировать их, готовить мазки отпечатки проб исследуемых сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ПК-1.3 Иметь практический опыт: применения современных методик органолептических, микробиологических, физико-химических исследований мяса и продуктов убоя, меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной и морской рыбы, раков и икры	

ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения
ПК-2.1 Знать: технологические процессы производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-2.2 Уметь: составлять отчеты по технологическому процессу и подбирать научно-технологическую литературу в области переработки сырья животного и растительного происхождения
ПК-2.3 Иметь практический опыт: проведения экспериментальных ветеринарно-санитарных исследований продуктов животного и растительного происхождения, обработки и анализа полученной информации
ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ПК-3.1 Знать: Знает нормативную документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения и ветеринарной санитарии
ПК-3.2 Уметь: организовывать и управлять мероприятиями по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации методического руководства в производственной деятельности предприятия по переработке и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне, технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности, существующие программы профилактики и контроля зооантропонозов, контагиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций; применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения, методику предубойного ветеринарно-санитарного осмотра, методику послеубойного осмотра туш и органов сельскохозяйственных животных, методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, методику проведения ветеринарно-санитарной экспертиз пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
3.2	Уметь:
3.2.1	самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией, пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения; применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований, проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного и животного происхождения, проводить предубойный ветеринарно-санитарный осмотр и послеубойный осмотр, туш и внутренних органов животных; отбирать пробы, консервировать их, готовить мазки-отпечатки из мясных продуктов, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения приемами саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний; нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности; навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения; навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения; методикой органолептических, микробиологических, физико-химических исследований мяса и продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции; методиками органолептических, микробиологических, физико-химических исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, методиками органолептических, микробиологических, физико-химических исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль сырья животного происхождения и пищевых продуктов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности							

Общие ветеринарно-санитарные требования на предприятиях перерабатывающей промышленности /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Общие ветеринарно-санитарные требования на предприятиях перерабатывающей промышленности /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Инструкция по технике безопасности. Ознакомление нормативными документами. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Предубойный режим содержания и транспортировка убойных животных /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Предубойный режим содержания и транспортировка убойных животных /Ср/	4	12	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Порядок приёма животных на мясоперерабатывающие предприятия. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств, сертификатов и справок. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	2	Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя с/х животных в условиях мясокомбината /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя с/х животных в условиях мясокомбината /Ср/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарная экспертиза изделий из мяса убойных животных /Лаб/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Основы технологии убоя с/х животных в условиях мясокомбината /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Круглый стол
Основы технологии убоя с/х животных в условиях мясокомбината /Ср/	4	14	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Клеймение мяса и субпродуктов. Маркировка мяса. Товароведение мяса /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	2	Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Ветеринарно-санитарный контроль в производстве колбас и ветчинно-штучных изделий. Требования к сырью и вспомогательным материалам для производства колбасных изделий /Ср/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос
Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Круглый стол

Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов /Ср/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья /Ср/	4	22	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров /Лаб/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц, кроликов и нутрий							
Ветеринарно-санитарный контроль при приёме и предубойном содержании, убойе и переработке птицы /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарный контроль при приёме и предубойном содержании, убойе и переработке птицы /Ср/	4	22	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при инфекционных болезнях в птицеперерабатывающих предприятиях /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при инфекционных болезнях в птицеперерабатывающих предприятиях /Ср/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при инвазионных болезнях птицы в птицеперерабатывающих предприятиях /Ср/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий. Оценка качества кроликов и нутрий, сдаваемых на переработку. Предубойный и послеубойный контроль. /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий. Оценка качества кроликов и нутрий, сдаваемых на переработку. Предубойный и послеубойный контроль. /Ср/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
ВСК продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
ВСЭ продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях /Ср/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Раздел 3. Дезинфекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения, утилизации и уничтожения биологических отходов							
Дезинфекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения /Ср/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов /Лек/	4	0,5	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ

Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов /Ср/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Устный опрос, проверка знаний на ПЗ,ЛЗ
Раздел 4. Курсовая работа							
Курсовая работа /Ср/	4	18	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Раздел 5. Подготовка, сдача экзамена							
Подготовка, сдача экзамена /Экзамен/	4	9	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	экзамен

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля и ее задачи.
2. Обязанности и функции производственной лаборатории.
3. Общие положения. Подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях.
4. Подготовка убойных животных к транспортировке.
5. Предубойное содержание животных и его влияние на качество получаемой продукции.
6. Транспортировка скота автомобильным транспортом, по железным дорогам и водным путем.
7. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
8. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
9. Сибирская язва (ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов уоя).
10. Туберкулез (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
11. Бруцеллез (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
12. Лептоспироз (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
13. Лейкоз (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
14. Рожа (предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
15. Чума свиней (предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
16. Листерия (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
17. Трихинеллез (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя).
18. Цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота (характеристика болезни, послеубойная диагностика и ветсаноценка).
19. Консервирование мяса и мясopодуKтоB холоднои и высокой температурой.
20. Bиды порчи и методы исследования жиров.
21. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
22. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
23. Ветеринарно-санитарное значение и требования боенских предприятий к выбору места и строительству предприятия.
24. Основные признаки порчи мяса: не микробной этиологии - изменение цвета, запаха, за-гар и ветеринарная санитарная оценка.
25. Bиды порчи мяса микробной этиологии - ослизнение, плесневение, гниение, и их ветеринарная санитарная оценка.
26. BСК в птицеперерабатывающих предприятиях.
27. Организация и проведение послеубойной и ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и внутренних органов птиц.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
29. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных

	животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий. Клеймение мяса.
30.	Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса.
31.	Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
32.	Сущность и продолжительность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
33.	Особенности ферментации мяса больных животных.
34.	Ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов.
35.	Приёмка и предубойное содержание кроликов.
36.	Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.
37.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения
38.	Условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов.
39.	Документация на продукты, подлежащие транспортировке.
40.	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.
41.	Дезинфекция объектов получения и реализации продуктов животного происхождения. Виды дезинфекции.
42.	Физические методы дезинфекции, контроль качества очистки дезинфекции.
43.	Дезинфекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.
44.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных копченостей.
3.	Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии (указать на-звание предприятия).
4.	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов КРС (на примере мясокомбината).
5.	Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании, убое и переработке птицы (на примере птицекомбината, птицефабрик).
7.	Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать на-именования предприятия).
8.	Способы консервирования мяса и мясопродуктов.
9.	Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных жи-вотных и птицы.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе сельскохозяйст-венных птиц.
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе сельскохозяйст-венных животных.
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эймериозе птиц.
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе крупного рога-того скота.
14.	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туши и внутренни-х ор-ганов птицы
15.	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней в условиях мясокомбината
16.	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов КРС (на примере

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1.	Ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать на-именования предприятия).
2.	Консервирования мяса и мясопродуктов.
3.	Технологические линии по убою и переработке свиней.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при орнитозе сельскохозяйственных птиц.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе сельскохозяйственных животных.
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эймериозе птиц.
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе крупного рога-того скота.
8.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туши и внутренних органов свиней.
9.	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота в условиях мясокомбината.
10.	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов КРС (на примере конкретных мясокомбината, убойного пункта сельхозпредприятия)

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

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

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	OC Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	MozillaThunderbird			
6.3.1.4	MozillaFirefox			
6.3.1.5	OC Windows 7			
6.3.1.6	OC Windows 8			
6.3.1.7	OC Windows 10			
6.3.1.8	медиапроигрыватель VLC			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
408a		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ
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.)
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.)
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.),стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

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

учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические и лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному и практическому занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задаёт основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных и практических занятиях проводят экспертизу продуктов питания, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторные и практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. при возникающих затруднениях при освоении данной дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.

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

При изучении дисциплины "Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности" следует усвоить:

- содержание основных законодательных и нормативных актов, санитарных норм и правил при экспертизе сырья животного происхождения и продуктов питания;
- методы исследования и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животного.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____