



Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Пономарева Светлана Викторовна
 Должность: Проректор по УР и НО
 Дата подписания: 11.02.2022 16:55:00
 Уникальный программный идентификатор:
 bb52f959411e64617366ef2977b97e87139b1a2d

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 (ДГТУ)**



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УР и НО
 _____ С.В. Пономарева

**Методики ветеринарно-санитарной экспертизы
 продуктов и сырья животного происхождения
 рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за **Авиационный колледж**

Учебный план 36.02.01_51-20-1-2650-2021.osf
 Ветеринария
 Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Ветеринарный фельдшер**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 104
 в том числе:
 аудиторные занятия 78
 самостоятельная работа 18
 часов на контроль 8

Формы контроля в семестрах:
 экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7		Итого	
	Неделя 6 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	46	46	46	46
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	78	78	78	78
Сам. работа	18	18	18	18
Часы на контроль	8	8	8	8
Итого	104	104	104	104

Программу составил(и):

Д.с.хн, Проф., Зеленкова Г.А. 

Рецензент(ы):

кандидат экономических наук, Исполнительный директор "Ветеринарная клиника Центр", Попова Е.А.; доктор ветеринарных наук, Директор ООО "ВИТАВЕТ", Бутенков А.И.  

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ (ветеринарный фельдшер) (Программа подготовки специалистов среднего звена). (приказ Минобрнауки России от 23.11.2020 г. № 657)

составлена на основании учебного плана:

Ветеринария

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

утвержденного Учёным советом университета от 19.03.2021 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании ЦК

Авиационный колледж

Протокол от 31.08.2021 г. № 1

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.



личная подпись


инициалы, фамилия

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
1.1	Дисциплина « Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является базовой дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность использовать знания о различных группах микроорганизмов для обеспечения санитарной безопасности продуктов питания и объектов окружающей среды.
1.2	Целью освоения дисциплины является формирование знаний о мире микроорганизмов, особенностях их строения, физиологии, биохимических процессах, которые они возбуждают, роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе, особенностей отдельных групп микроорганизмов, наиболее распространенных в природе и имеющих значение в порче пищевого сырья и пищевых продуктов, получении ряда пищевых продуктов, их роли в распространении и возбуждении заболеваний.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	МДК.02.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.: Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2.: Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3.: Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
3.1.2	- приемы структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации
3.1.3	- современную научную и профессиональную терминологию, возможной траектории профессионального развития и самообразования
3.1.4	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности в профессиональной сфере.
3.1.5	-социальный и культурный контекст, правил оформления документов и построения устных сообщений в ходе профессиональной деятельности.
3.1.6	-область гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей и значимости профессиональной деятельности по специальности
3.1.7	-область экологической безопасности приведении профессиональной деятельности и основных ресурсов задействованные в профессиональной деятельности
3.1.8	- область современных средств и устройств информатизации; порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности
3.1.9	-область правил чтения текстов профессиональной направленности, правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
3.1.10	- способы и методы санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов.

3.1.11	- область ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
3.1.12	-область ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
3.1.13	
3.2	Уметь:
3.2.1	-оценивать эффективность и качество выполнения задач
3.2.2	-определять задачи поиска информации, определять необходимые источники информации в профессиональной деятельности.
3.2.3	-применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
3.2.4	-организовывать работу коллектива и команды в профессиональной сфере.
3.2.5	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
3.2.6	- описывать значимость своей специальности- контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
3.2.7	-проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для предупреждения возникновения болезней животных.
3.2.8	-проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
3.2.9	

4 . ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы						
1.1	Определение дисциплины. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертиза. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
1.2	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Система ХАССП. Визуализация /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
1.3	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. История развития. /Ср/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо						
2.1	Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. Боенские предприятия по переработке животных. Порядок приемки животных и их первичная переработка переработка. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		

2.2	Технология первичной переработки животных. /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра мяса							
3.1	Организация и методика проведения предубойного осмотра животных. Кейс-технология: метод ситуационного анализа /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
3.2	Организация и методика послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
3.3	Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
3.4	Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы. /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии							
4.1	Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
4.2	Распознавание мяса больных животных. Исследование мяса на трихинеллез без обработки и с отработкой мышечных срезов /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		

4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы. /Лек/	7	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку. /Лаб/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
4.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях не регистрируемых на территории России /Ср/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
Раздел 5. Учение о мясе							
5.1	Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.2	Определение видовой принадлежности мяса.Клеймение и маркировка мяса. /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.3	Ветеринарное клеймение мяса.Клеймение и маркировка мяса. /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		

5.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса. Обезвреживание условно-годного мяса /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.5	Определение свежести мяса. /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.6	Распознавание мяса больных животных /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.7	Исследование мяса на трихинеллез без обработки и с отработкой мышечных срезов /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии, их профилактика по линии ветеринарной службы. /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
5.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях, вызванных условно-патогенной микрофлорой, их профилактика по линии ветеринарной службы. /Ср/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
	Раздел 6. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов						
6.1	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию. Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		

6.2	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных							
7.1	Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях. Органолептическое и лабораторное исследование рыбы /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
7.2	Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Ветсанэкспертиза мяса морских млекопитающих. /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами							
8.1	Классификация пищевых отравлений. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами. /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
8.2	Бактериологическое исследование мяса. /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
8.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при внешнем облучении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами /Ср/	7	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2		
Раздел 9. Аттестационная процедура							

9.1	приём экзамена /Экзамен/	7	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1 Л1.2Л2.1Л 3.1 Э1 Э2		
-----	--------------------------	---	---	---	-----------------------------------	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для контроля оценки освоения умений и усвоения знаний включают задания и практические работы. Вариативность заданий определяется набором индивидуальных заданий для создания программных модулей.

5.1 Задания для проведения промежуточной аттестации

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, ее социальное и экономическое значение.
2. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним. В каких случаях запрещается убой животных на пищевые цели?
3. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
5. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
6. Основы технологии оглушения, обескровливания, съемки шкур, извлечения внутренних органов и зачистки туш при убое крупного рогатого скота.
7. Технологическая схема переработки свиных туш без съемки шкур.
8. Технологическая схема переработки свиных туш со съемкой шкур.
9. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.
10. Технологическая схема переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
11. Организация послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.
12. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
13. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
14. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
15. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
16. Методика ветсанэкспертизы ливера убойных животных.
17. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
18. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
19. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
20. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах и рынках.
21. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса.
22. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
23. Методы определения мяса больных животных.
24. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстремному убою.
25. Способы обеззараживания и пути использования продуктов убоя больных животных.
26. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
27. Пищевые токсикозы бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
28. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
29. Радиометрический контроль пищевых продуктов. Дезактивация продуктов животноводства.
30. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
31. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
32. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
33. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы у убойных животных.
34. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.

35. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре и бруцеллезе.
36. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе.
37. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бешенстве и сапе.
38. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе.
39. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и хламидиозе.
40. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.
41. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гриппе, репродуктивно-респираторном синдроме и цирковирусной инфекции свиней.
42. Ветсанэкспертиза продуктов убоя роже и вирусном гастроэнтерите свиней.
43. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при классической и африканской чуме свиней.
44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите, вирусной диарее, аденовирусной инфекции и парагриппе-3.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и пастереллезе.
46. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при колибактериозе и иерсиниозе.
47. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гемофильном полисерозите и гемофильной плевропневмонии свиней.
48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и дерматомикозах.
49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при беломышечной болезни и кетозах.
50. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
51. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гриппе и болезни Ньюкасла птиц.
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезни Марека и лейкозе птиц.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционном бронхите и ларинготрахеите, болезни Гамборо птиц.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при туберкулезе и пастереллезе птиц.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя сальмонеллезе, пуллорозе и колибактериозе птиц.
56. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе и токсоплазмозе.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе и тонкошейном цистицеркозе.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пироплазмидозах и симулидотоксикозе.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании и других изменениях цвета мяса.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей, ожогах.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при гнойных воспалительных процессах.
66. Ветсанэкспертиза при пороках мяса DFD и PSE.
67. Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе, вирусной геморрагической болезни и туберкулезе.
68. Диагностические исследования на трихинеллез свиней свежего и консервированного мяса.
69. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, технологической обработке.
70. Товароведческая оценка и маркировка мяса (категории упитанности свинины и говядины, товароведческие клейма и штампы).
71. Методы определения видовой принадлежности мяса. Основы судебной ветсанэкспертизы.
72. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
73. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
74. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
75. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
76. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.
77. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
78. Пороки баночных консервов, виды бомбажа.
79. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью (сущность и методы посола).
80. Причины и виды порчи жиров. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
81. Основы технологии обработки кишок, их пороки и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
82. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (получение, классификация, товарная оценка и консервирование шкур).
83. Пороки шкур, их ветсанэкспертиза и клеймение.
84. Основы технологии и гигиена изготовления вареных и сырокопченых колбас. Производственные пороки колбас и их оценка.
85. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
86. Органолептические и лабораторные методы исследований доброкачественности колбасных изделий.

87. Ветсанконтроль при транспортировке продуктов животноводства автомобильным и др. транспортом.
88. Пищевое значение, морфологический и химический состав рыбы, особенности созревания мяса рыб.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.
92. Методы и режимы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях, опасных для животных и человека.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы и рыбопродуктов (мороженой, соленой, вяленой, сушеной и копченой).
94. Требования к заготавливаемому молоку. Базисная жирность молока.
95. Определение фальсификации молока (разбавление молока водой, обезжиренным молоком, крахмалом, примеси соды).
96. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных коров (при туберкулезе, лейкозе, бруцеллезе, ящуре, маститах).
97. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследования.
98. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла, основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
99. Основы технологии производства и экспертиза сыров, основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
100. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на рынках.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках.
102. Химический состав, классификация, пищевая ценность и методы исследования меда

5.2. Вопросы и задания для текущего контроля

Вопросы:

1. Охарактеризовать пищевое яйцо.
2. Охарактеризовать строение яйца.
3. Охарактеризовать химический состав яйца.
4. Охарактеризовать ветеринарно - санитарную экспертизу растительных продуктов (грибов, картофеля)
5. Охарактеризовать виды и значение вскрытие трупов животных.
6. Охарактеризовать места, оборудование и инструменты для вскрытия трупов животных.
7. Охарактеризовать методы вскрытие трупов.
8. Дать характеристику описательного раздела протокола вскрытия.
9. Охарактеризовать опознавательные признаки трупа.
10. Дать характеристику заключительной части протокола вскрытия.
11. Охарактеризовать перевозку трупов животных.
12. Охарактеризовать методы уничтожения трупов .
13. Охарактеризовать методы утилизации трупов.
14. Методика вскрытия брюшной полости.
15. Методика вскрытия грудной полости .
16. Охарактеризовать причины недопущения меда в реализацию.
17. Охарактеризовать трупные изменения.
18. Охарактеризовать методику постановки патологоанатомического диагноза.
19. Охарактеризовать использование лабораторных исследований для постановки патологоанатомического диагноза.

Задания:

1. Провести сортировку яиц по пищевым порокам.
2. Провести сортировку яиц по техническим порокам.
3. Провести овоскопию яиц
4. Определение механических примесей и зрелости меда.
5. Провести экспертизу меда по вкусу и консистенции.
6. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы.
7. Составить схему ямы Беккари для уничтожений трупов заразных больных животных.
8. Провести подготовку фиксирующих жидкостей для сохранения трупного материала.
9. Провести подготовку консервирующих жидкостей для сохранения трупного материала.
10. Провести подготовку трупного материала для отправки в лабораторию на химическое исследование.
11. Провести вскрытие трупов крупного рогатого скота.
12. Провести вскрытие трупов свиней.
13. Провести вскрытие трупов птицы.
14. Провести вскрытие трупов кролика.
15. Провести органолептическую оценку меда.
16. Провести экспертизу овощей, фруктов, ягод.
17. Провести экспертизу растительных масел.
18. Составить раздел протокола вскрытия "Внутренний осмотр" трупа свиньи с диагнозом рожа свиней.
19. Составить схему секционного зала, помещения для вскрытия трупов

5.2. Темы письменных работ

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.) не предусмотрены

5.3. Перечень видов оценочных средств

Контроль успеваемости, оценка знаний, умений и уровня сформированности компетенций обучающихся имеют обучающее и воспитывающее значение.

Перечень типов, видов контроля и основных оценочных средств, реализуемых для оценки достижений обучающегося в рамках освоения образовательной программы:

1. Типы контроля:

Текущий контроль. На этапе текущего контроля преимущественно оценивается степень сформированности компетенций на базовом уровне.

Промежуточный контроль. На этапе промежуточного контроля оценивается степень сформированности компетенций на повышенном уровне.

2. Виды контроля и основные оценочные средства

Виды контроля и оценочные средства являются инструментом доказательства сформированности компетенций. Под оценочными средствами понимаются различные подвиды контроля, которые включают в себя конкретные контрольные задания и описание процедур их применения. Наиболее валидная процедура оценивания предполагает сочетание количественных и качественных методов.

К основным видам контроля относятся:

- устный опрос,
- письменный опрос,
- решение практических и/или лабораторных заданий

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Стадникова, С., С. Стадникова, О. Богатова, Н. Догарева, Г. Топурия; Министерство образования и науки Российской Федерации; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет»	Ветеринарно-санитарная экспертиза: лабораторный практикум	Оренбург: ОГУ, 2013
Л1.2	Бабина, М.П., Кошнеров, А.Г.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пронин, В.В., Фисенко, С.П., Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для во	Санкт-Петербург: Лань, 2020

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Электронно-библиотечная система ЛАНЬ
Э2	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Неисключительные права использования набора программного обеспечения для рабочих станций пользователей Microsoft DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent ECAL. (Все настольные версии Microsoft Windows XP,7,8.1,10) (Государственный контракт № 0358100011820000007). Предусматривает ежегодное обновление.
---------	---

6.3.1.2	Неисключительные права использования пакета офисных приложений для удаленного использования для студентов Microsoft 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG SubsVL OLV NL 1Mth Acdmc Stdnt w/Faculty (Лицензии к сервису Office 365 для студентов все версии Microsoft Office Professional PLUS)(Государственный контракт № 0358100011820000013-01). Предусматривает ежегодное обновление.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Компьютерная справочно-правовая программа http://www.consultant.ru/
6.3.2.2	Профессиональная база данных ЭБС Университетская библиотека онлайн https://biblioclub.ru/
6.3.2.3	Профессиональная база данных ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru/
6.3.2.4	Профессиональная база данных ЭБС Лань https://e.lanbook.com/
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система НТБ ДГТУ http://ntb.donstu.ru/
6.3.2.6	ЭБ Grebennikon https://grebennikon.ru/
6.3.2.7	ЭБС «Znanium.com» https://znanium.com
6.3.2.8	БД «Book on Lime» https://bookonlime.ru/
6.3.2.9	НЭБ eLibrary.ru (РУНЭБ) https://elibrary.ru/
6.3.2.10	«Электронная библиотека технического ВУЗа» ООО «Политехресурс» - https://www.studentlibrary.ru/
6.3.2.11	ФГБУ «РГБ» https://www.rsl.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Лаборатория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория «Эпизоотологии с микробиологией», оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:
7.2	рабочее место преподавателя;
7.3	посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
7.4	учебные наглядные пособия (таблицы, плакаты);
7.5	тематические папки дидактических материалов;
7.6	комплект учебно-методической документации. Необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература (в т. ч. в электронном в виде).
7.7	Проектор мультимедийный ACER P6517.
7.8	Холодильник с морозильной камерой LebhtrLCv 4010.
7.9	Облучатель бактерицидный "АЗОВ" ОБПе-450 передвижной (6x30Вт).
7.10	Весы аналитические Adventurer 120г/0.1 мг, внутренняя калибровка.
7.11	Термостат ТС-1/80 СПУ.
7.12	Автоматическое дозирующее устройство для пластиковых и стеклянных пипеток.
7.13	Микроскоп медицинский - по количеству обучающихся;
7.14	Видеокуляр для микроскопа;
7.15	Столы лабораторные НВ-1500;
7.16	Стулья лабораторные;
7.17	Центрифуга лабораторная;
7.18	Комплект принадлежностей для изучения биологии растений и животных;
7.19	Шкаф для лабораторной посуды НВ-800 ШП;
7.20	Лабораторная посуда;
7.21	Предметные и покровные стекла;
7.22	Наборы микропрепаратов.

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

Методические указания прилагаются в электронном и в рукописном виде находится на кафедре "Биология и общая патология".