

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения ветеринарно-санитарной экспертизы является получение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Задачи предмета:

- уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов животноводства,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме,
- устанавливать морфологические признаки болезни,
- знать экологически безопасные технологии утилизации трупов и хозяйственного использования вторичного сырья,
- знать судебную ветеринарно-санитарную экспертизу для проведения в необходимых случаях экспертизы.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	УК-2. Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	Безопасность жизнедеятельности Философия Государственный ветеринарный надзор	Курсовая работа "Патологическая анатомия" Введение в специальность Математика Основы экономики и менеджмента Технологии откорма Планирование и методика эксперимента Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Психология и педагогика

			Основы интеллектуального труда
2	ОПК-4. Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	Прикладная анатомия животных Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Биологическая физика Физическая и коллоидная химия Биология Цитология, гистология и эмбриология Информатика Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Основы физиологии Биологическая химия Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции Производственный ветеринарно-санитарный контроль Курсовая работа "Патологическая анатомия" Математика Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Математическое обеспечение эксперимента Космические технологии в АПК Зоогигиена Разведение животных Основы интеллектуального труда Ветеринарная санитария
3	ОПК-6. Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	Биология Безопасность жизнедеятельности Государственный ветеринарный надзор Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Ветеринарно-

		основами фармакологии Незаразные болезни	санитарный контроль при импорте-экспорте Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Космические технологии в АПК
4	ПК-2. Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, предназначенные для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	Государственный ветеринарный надзор	Технология молока и молочных продуктов Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	ПК-3. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Прикладная анатомия животных Патологическая анатомия	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Курсовая работа "Патологическая анатомия" Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
6	ПК-4. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	Государственный ветеринарный надзор	Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	ПК-5. Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов,	Прикладная анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология Патологическая	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов Санитарная

	яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	анатомия Токсикология с основами фармакологии	микробиология
8	ПК-6. Способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Биологическая физика Физическая и коллоидная химия Цитология, гистология и эмбриология	Ветеринарная микробиология, и вирусология и микология Биологическая химия Патологическая анатомия с Токсикология с основами фармакологии Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Организация ветеринарно- санитарных лабораторий
9	ПК-7. Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Ветеринарная микробиология, и вирусология и микология Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства с Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции Производственный ветеринарно- санитарный контроль Технологии откорма Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза
10	ПК-8. Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов,	Информатика Государственный ветеринарный надзор	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции Производственный ветеринарно- санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов

	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		Управление качеством продуктов биологического происхождения Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
11	ПК-9. Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	Прикладная анатомия животных Технология переработки продуктов животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Ветеринарная санитария
12	ПК-10. Способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	Безопасность жизнедеятельности	Основы экономики и менеджмента Общая и ветеринарная экология Ветеринарная санитария
13	ПК-11. Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	Прикладная анатомия животных Основы физиологии Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии	Математика Планирование и методика эксперимента Математическое обеспечение эксперимента Основы интеллектуального труда Ветеринарная санитария

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2. Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

ОПК-4. Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные

естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-6. Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

ПК-2. Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, предназначенные для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.

ПК-3. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

ПК-4. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.

ПК-5. Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.

ПК-6. Способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

ПК-7. Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-8. Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПК-9. Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами

ПК-10. Способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

ПК-11. Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- планирование, организацию и экономику ветеринарных мероприятий, организацию ветеринарного надзора, ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство;
- ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных грузов;
- методы защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;
- лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Уметь:

- применять полученные знания на практике;
- проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов животных;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Владеть:

- знаниями особенностей проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продукции животноводства и растительных пищевых добавок;
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		-	6	7	-
Аудиторные занятия (всего)	180	-	90	90	-
В том числе:	-	-	-	-	-

<i>Лекции</i>	72	-	36	36	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	108	-	54	54	-
Самостоятельная работа (всего)	118	-	8	110	-
Контроль	26	-	10	16	-
Общая трудоемкость	час	324	-	108	216
	зач.ед.	9	-	3	6

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		-	6	7	-
Аудиторные занятия (всего)	90	-	36	54	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	36	-	18	18	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	54	-	18	36	-
Самостоятельная работа (всего)	208	-	26	182	-
Контроль	26	-	10	16	-
Общая трудоемкость	час	324	-	72	252
	зач.ед.	9	-	2	7

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		-	6	7	-
Аудиторные занятия (всего)	30	-	15	15	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	10	-	5	5	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	20	-	10	10	-
Самостоятельная работа (всего)	288	-	54	234	-
Контроль	6	-	3	3	-
Общая трудоемкость	час	324	-	72	252
	зач.ед.	9	-	2	7

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	- Транспортировка животных на боенские предприятия. - Предубойное содержание животных и его значение. - Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	- Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями. - Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.

		<ul style="list-style-type: none"> - Изменение мяса при неправильном хранении. - Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. - Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. - Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней. - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней. - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами. - Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий. - Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных. - Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов. - Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. - Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. - Пищевая ценность грибов и их классификация.
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. - Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. - Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. - Консервирования мяса посолом. - Новые методы консервирования мяса.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	18	-	27	-	29	6	80
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	18	-	27	-	29	6	80
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	18	-	27	-	30	7	82
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и	18	-	27	-	30	7	82

мясных продуктов.							
-------------------	--	--	--	--	--	--	--

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	9	-	13	-	52	6	80
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	9	-	13	-	52	6	80
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	9	-	14	-	52	7	82
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	9	-	14	-	52	7	82

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	3	-	5	-	72	1	81
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	3	-	5	-	72	1	81
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	2	-	5	-	72	2	81
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	2	-	5	-	72	2	81

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	9
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	9
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	9
4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями.	4
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	4
6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	4

7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	5
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	5
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	5
10.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	3
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	3
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	3
13.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.	3
14.		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.	3
15.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.	3
16.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	3
17.		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	3
18.		Пищевая ценность грибов и их классификация.	3
19.	4	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	6
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	6
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	5
22.		Консервирования мяса посолом.	5
23.		Новые методы консервирования мяса.	5

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	5
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	4
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	4
4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями.	2
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	2

6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	2
7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	2
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	2
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	3
10.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	1
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	1
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	1
13.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.	1
14.		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.	2
15.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.	2
16.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	2
17.		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2
18.		Пищевая ценность грибов и их классификация.	2
19.	4	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	3
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	3
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	3
22.		Консервирования мяса посолом.	3
23.		Новые методы консервирования мяса.	2

Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	2
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	2
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	1
4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями.	5
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и	

		внутренних органов.	
6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	
7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	
10.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	5
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	
13.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.	
14.		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.	
15.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.	
16.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	
17.		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	
18.		Пищевая ценность грибов и их классификация.	
19.	4	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	5
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	
22.		Консервирования мяса посолом.	
23.		Новые методы консервирования мяса.	

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.
- Информационные стенды.
- Микроскопы биологические.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение.

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.allvet.ru,
5. www.glossary.ru,
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
7. <http://www.uchvuz.ru>
8. <http://www.veterinarka.ru>
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : Учебное пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; Под общей ред. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 320 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1740-7. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465093&idb=0
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 80 с. - (Учебники для вузов.

Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2258-6.

http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465053&idb=0

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы [Текст] : Учебное пособие. - М. : Изд-во РУДН, 2016. - 225 с. - ISBN 978-5-209-07445-8 : 144.16.
4. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс] : Учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]; Под ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб. : Издательство "Лань", 2017. - 508 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2778-9.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464928&idb=0
5. Смолякова Л.А. Микробиология кожевенно-мехового, эндокринного сырья и кишечных продуктов [Текст] : Учебно-методическое пособие / Л.А. Смолякова, И.Н. Шарова. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 19 с. - ISBN 978-5-209-09008-3 : 31.78.
6. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических тропических плодов и орехоплодных [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 239 с. : ил. - ISBN 978-5-209-06357-5 : 236.18.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Курсовая работа по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" [Текст] : Методические указания к самостоятельной работе студентов специальности 110502 - "Ветеринария" / РУДН; Сост. И.Г.Серегин, Д.В.Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2006. - 27 с. : ил. - 20.00.
2. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Текст/электронный ресурс] : Методические указания / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2012. - 63 с. : ил. - ISBN 978-5-209-04475-8 : 43.48.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного рогатого скота [Текст] : Методические указания / Сост. И.Г.Серегин, М.Ю.Штукарева. - М. : МГА прикладной биотехнологии, 1996. - 31 с. - 7000.00.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы [Текст] : Методические указания к лабораторным занятиям / И.Г. Серегин [и др.]; И.Г.Серегин и др. - М. : МГА прикладной биотехнологии, 1996. - 36 с. - 6000.00.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Текст] : Методические указания к лабораторным занятиям / И.Г. Серегин [и др.]; И.Г.Серегин и др. - М. : МГА прикладной биотехнологии, 1994. - 19 с. - 7000.00.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц [Текст] : Методические указания к самостоятельной работе студентов спец. "Ветеринарная санитария" / А.С. Мягков [и др.]; Сост. А.С.Мягков и др. - М. : МТИММП, 1987. - 17 с. - 7.00.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко Д.В.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.