

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Т.Р. Змызгова /

20 23 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата
Направление подготовки – 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность:

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции


Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с учебным планом по программе бакалавриата «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденным


- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил:
доцент кафедры ветеринарии и зоотехнии  М.А.Тимохина

Согласовано:
Заведующий кафедрой
«Ветеринария и зоотехния»  Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой
«Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства»  Л.А. Морозова

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»  А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 4 зачетных единицы трудоемкости (144 академических часов)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		5
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов	48	48
в том числе:		
Лекции	20	20
Практические работы	28	28
Лабораторные работы	-	-
Самостоятельная работа, всего часов	96	96
в том числе:		
Подготовка курсовой работы	-	-
Подготовка к экзамену	27	27
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	69	69
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	144	144

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		7
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов	8	8
в том числе:		
Лекции	2	2
Практические работы	6	6
Лабораторные работы	-	-
Самостоятельная работа, всего часов	136	136
в том числе:		
Подготовка курсовой работы	-	-
Подготовка к экзамену	9	9
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	127	127
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	144	144

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлена на формирование современных представлений о методах лабораторных анализов, правилах отбора проб образцов для анализа, а так же изучение основных методов проведения экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения для предотвращения распространения инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» играет важную роль в подготовке бакалавра.

Освоение обучающимися дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» опирается на знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин:

- биология;
- морфология и физиология сельскохозяйственных животных

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», являются необходимыми для освоения последующих дисциплин:

- технология хранения, транспортирования и стандартизация сельскохозяйственной продукции;
- санитария и гигиена пищевых производств.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения для предотвращения распространения инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных.

Задачами освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является: организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; обеспечение санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птицы, а также сырья и пищевых продуктов;
- порядок и правила оформления ветеринарных сопроводительных документов;

уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- пользоваться современным лабораторным оборудованием;

владеть:

- нормативно-правовой базой при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - методами органолептических, физико-химических и микроскопических исследований сырья и продуктов животного происхождения.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Очная форма обучения

Рубеж	Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
			Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
Рубеж 1	1	Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных.	4	4	–
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.	4	4	–
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	4	–
		<i>Рубежный контроль №1</i>		2	–
Рубеж 2	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2	4	–
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4	4	–
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2	4	–
		<i>Рубежный контроль №2</i>		2	–
Всего:			20	28	

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
1	Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных.	2		–
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.		2	–
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.		2	–
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.			–
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.		2	–
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.			–
	Всего:	2	6	–

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1. Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных.

Цель, задачи и структура курса. Основные термины и определения. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы. Назначение ФГИС «Меркурий» и «ВетИС». Цели и задачи ФГИС «Меркурий» и «ВетИС», их структура. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях. Требования при транспортировке туш убойных животных. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птиц. Прием, предубойное содержание и предубойный осмотр животных.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

Особенности вынужденного и внутрихозяйственного убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Клеймение мяса и мясопродуктов. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Нормативно-правовая база проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока сырого. Санитарно-гигиенические условия при получении молока. Ветеринарно-санитарные требования при хранении, транспортировке и отборе проб молока сырого из хозяйств. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, поступающих для реализации на рынок. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при различных заболеваниях.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

Нормативно-правовая база ВСЭ рыбы. Требования при транспортировке рыбы. Порядок и правила отбора проб рыбы. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. ВСЭ рыбы при различных заболеваниях.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Нормативно-правовая база проведения ВСЭ меда. Классификация и химический состав меда. Требования при транспортировке, порядок и правила отбора проб меда. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда. ВСЭ меда при различных заболеваниях пчел.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Нормативно-правовая база проведения ВСЭ яиц. Физико-химический состав яиц. Требования при хранении и транспортировке яиц. Классификация яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Яйца, как источник инфекционных и инвазионных заболеваний человека.

4.3. Практические работы

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных.	1. Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. 2. Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственных животных и птицы 3. Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных. Определение качества мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Определение степени обескровливания.	4	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Определение видовой принадлежности мясного сырья различных видов сельскохозяйственных животных 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при трихинеллезе 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Ветеринарные штампы и клейма	4	2
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого. Определение органолептических и физико-химических показателей. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого. Исследование санитарно-гигиенических показателей 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого. Фальсификация молока и молочных продуктов.	4	2
	<i>Рубежный контроль 1</i>		2	-
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	4	

5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение органолептических и физико-химических показателей. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение фальсификации меда.	4	2
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4	
<i>Рубежный контроль 2</i>			2	-
Всего:			28	6

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей практической работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических занятий является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практического занятия.

Преподавателем запланировано применение на практических занятиях технологий развивающейся кооперации, коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Поэтому приветствуется групповой метод выполнения практических занятий, а также взаимооценка и обсуждение результатов выполнения практических занятий.

Практические работы выполняются в соответствии с методическими указаниями.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на практических занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям, подготовку к экзамену.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	51	125
Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных.	10	22
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.	11	22
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	6	32
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	4	18
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	10	12
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	10	19
Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	14	3
Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)	4	-
Подготовка к экзамену	27	9
Всего:	96	136

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в специализированном кабинете кафедры «Ветеринария и зоотехния».

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ (для очной формы обучения).
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1) (для очной формы обучения).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2) (для очной формы обучения).
4. Перечень вопросов к экзамену.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки
работы студентов по дисциплине

№	Наименование	Содержание						
		Распределение баллов за 8 семестр						
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических работ	Выполнение и защита лабораторных работ	Рубежный контроль 1,2		Экзамен
		Балльная оценка:	До 20	До 24	-	Модуль 1	Модуль 2	
		Примечания	10 лекций по 2 балла	12 работ по 2 балла	-	на 8-ой работе	на 14-ой работе	До 30
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачета	60 и менее баллов – неудовлетворительно; 61...73 – удовлетворительно; 74... 90 – хорошо; 91...100 – отлично						
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического зачета (экзаменационной оценки) по дисциплине, возможность получения бонусных баллов	<p>Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 51 балла. В случае если обучающийся набрал менее 51 балла, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения экзамена без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 61 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежного контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.</p> <p>Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине не снижается.</p> <p>За академическую активность в ходе освоения дисциплины, участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность оставляет 30.</p> <p>Основанием для получения дополнительных баллов являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение дополнительных заданий по дисциплине, дополнительные баллы начисляются преподавателем; - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ. 						

№	Наименование	Содержание
4	<p>Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра</p>	<p>В случае если к промежуточной аттестации (экзамену) набрана сумма менее 51 балла, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра.</p> <p>Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</p>

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 1-3. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 4-6. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1,2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 4-5 баллов.

Экзамен проводится в устной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и экзамена заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день экзамена, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и экзамена *Перечень вопросов к рубежному контролю №1:*

1. Цель, задачи и структура курса. Основные термины и определения.
2. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств, внешний вид, назначение.
4. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
5. Требования при транспортировке туш убойных животных.
6. Виды транспортировки животных и птицы.
7. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птиц.
8. Транспортные болезни животных и их профилактика.
9. Правила погрузки-выгрузки животных.
10. Прием и предубойное содержание животных.
11. Предубойный осмотр животных.
12. Особенности вынужденного и внутривольного убоя.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя КРС.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя свиней.
15. Трихинеллез. Методы диагностики и санитарная оценка.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя кроликов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя птицы.
18. ВСЭ тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
19. Клеймение мяса и мясопродуктов.
20. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках.
21. Санитарно-гигиенические условия при получении молока.
22. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и транспортировке молока.
23. Требования при отборе проб молока сырого в хозяйствах.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, поступающих для реализации на рынок.
26. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при особо опасных заболеваниях.

27. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при лейкозе.
28. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при туберкулезе и бруцеллезе.
29. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при других заболеваниях.
30. Санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститом.
31. Способы обезвреживания молока больных животных.

Перечень вопросов к рубежному контролю №2:

1. Требования при транспортировке рыбы.
2. Порядок и правила отбора проб рыбы.
3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
4. ВСЭ рыбы при инфекционных заболеваниях.
5. ВСЭ рыбы при инвазионных заболеваниях.
6. Классификация и химический состав меда.
7. Требования при транспортировке меда.
8. Порядок и правила отбора проб меда.
9. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
10. ВСЭ меда при различных заболеваниях пчел.
11. Физико-химический состав яиц.
12. Требования при хранении и транспортировке яиц.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
14. Яйца, как источник инфекционных и инвазионных заболеваний человека.

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Цель, задачи и структура курса. Основные термины и определения.
2. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств, внешний вид, назначение.
4. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
5. Требования при транспортировке туш убойных животных.
6. Виды транспортировки животных и птицы.
7. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птиц.
8. Транспортные болезни животных и их профилактика.
9. Правила погрузки-выгрузки животных.
10. Прием и предубойное содержание животных.
11. Предубойный осмотр животных.
12. Особенности вынужденного и внутрихозяйственного убоя.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя КРС.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя свиней.
15. Трихинеллез. Методы диагностики и санитарная оценка.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя кроликов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя птицы.
18. ВСЭ тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
19. Клеймение мяса и мясопродуктов.
20. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках.
21. Санитарно-гигиенические условия при получении молока.
22. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и транспортировке молока.
23. Требования при отборе проб молока сырого в хозяйствах.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырого.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, поступающих для реализации на рынок.

26. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при особо опасных заболеваниях.
27. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при лейкозе.
28. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при туберкулезе и бруцеллезе.
29. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при других заболеваниях.
30. Санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститом.
31. Способы обезвреживания молока больных животных.
32. Требование при транспортировке рыбы.
33. Порядок и правила отбора проб рыбы.
34. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
35. ВСЭ рыбы при инфекционных заболеваниях.
36. ВСЭ рыбы при инвазионных заболеваниях.
37. Классификация и химический состав меда.
38. Требования при транспортировке меда.
39. Порядок и правила отбора проб меда.
40. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
41. ВСЭ меда при различных заболеваниях пчел.
42. Физико-химический состав яиц.
43. Требования при хранении и транспортировке яиц.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
45. Яйца, как источник инфекционных и инвазионных заболеваний человека.

6.5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - СПб.: Лань, 2008. – 448 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>.
3. Латыпов Д. Г. Справочник по патологоанатомической диагностике заразных болезней свиней: учебное пособие. — СПб.: Лань, 2019. — 260 с.
4. Сайтханов Э.О., Кулаков В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства. - Рязань: Изд-во «РГАТУ», 2012. - 27 с.
5. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. – Ростов-на Дону: Изд-во «МарТ», 2001.- 701 с.
6. Скурихина В.А. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. — М.: Колос, 2015 . – 134с.

7.2. Дополнительная литература

1. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 1991. - 416 с.
2. Журавская Н.К. Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: «Колос», 1999. - 176 с.

3. Крусъ Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2002. - 368 с.
4. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Изд-во «Сибирский университет», 2017. – С. 528.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Тимохина М.А., Масасина Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. – 20с (рукопись).
2. Тимохина М.А., Масасина Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению лабораторных работ (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. – 75с (рукопись).

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> - Электронная библиотека КГУ.
2. <https://znanium.com> – Электронно-библиотечная система.
3. <http://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
4. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека.
5. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека
6. <http://www.twirpx.com/> - все для студента

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znanium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

образовательной программы высшего образования –
 программы бакалавриата

35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 6 (очная форма обучения), 7 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Краткое содержание дисциплины

Введение в дисциплину. Нормативно-правовая база проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Цель, задачи и структура курса. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы. Назначение ФГИС «Меркурий» и «ВетИС». Цели и задачи ФГИС «Меркурий» и «ВетИС», их структура. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.

Понятие об убойных животных. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Общее понятие пробы, виды проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Санитарная оценка молока сельскохозяйственных животных при различных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Яйца, как источник инфекционных и инвазионных заболеваний человека.

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
учебной дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.