

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Паразитологии, все и зоогигиены

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Уровень высшего образования: специалитет

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) подготовки: Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника: ветеринарный врач

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 5 лет
Заочная форма обучения – 5 лет 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 8 з.е.
в академических часах: 288 ак.ч.

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, всэ и зоогигиены
Меренкова Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности Специальность: 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 №974, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
---	--	-----------------------	-----	------	---------------------------------

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - обучение современного специалиста теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение студентов порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть;
- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6.1 Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Знать:

ОПК-6.1/Зн1 существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Уметь:

ОПК-6.1/Ум1 применять существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Владеть:

ОПК-6.1/Нв1 существующими программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

ОПК-6.2 Умеет применять системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Знать:

ОПК-6.2/Зн1 системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Уметь:

ОПК-6.2/Ум1 применять системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Владеть:

ОПК-6.2/Нв1 системами идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

ОПК-6.3 Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Знать:

ОПК-6.3/Зн1 оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Уметь:

ОПК-6.3/Ум1 проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Владеть:

ОПК-6.3/Нв1 оценкой риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

ОПК-6.4 Умеет осуществлять ветеринарный контроль запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Знать:

ОПК-6.4/Зн1 осуществление ветеринарного контроля запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Уметь:

ОПК-6.4/Ум1 осуществлять ветеринарный контроль запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

ОПК-6.4/Нв1 ветеринарным контролем запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

ОПК-6.5 Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Знать:

ОПК-6.5/Зн1 методику проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Уметь:

ОПК-6.5/Ум1 применять навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Владеть:

ОПК-6.5/Нв1 навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

ПК-П5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

ПК-П5.1 Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.1/Зн1 государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.1/Ум1 применять в практической деятельности стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.1/Нв1 государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПК-П5.2 Знает правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.2/Ум1 применять в практической работе правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 методами и методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

ПК-П5.3 Умеет проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.

Знать:

ПК-П5.3/Зн1 методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.3/Ум1 проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.

Владеть:

ПК-П5.3/Нв1 правилами и методами проведения профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.

ПК-П5.4 Знает современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Знать:

ПК-П5.4/Зн1 современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Уметь:

ПК-П5.4/Ум1 применять в практической работе современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Владеть:

ПК-П5.4/Нв1 методами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

ПК-П5.5 Знает нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Знать:

ПК-П5.5/Зн1 нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Уметь:

ПК-П5.5/Ум1 применять в практической работе нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Владеть:

ПК-П5.5/Нв1 нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

ПК-П5.6 Знает биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Знать:

ПК-П5.6/Зн1 биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Уметь:

ПК-П5.6/Ум1 применять в практической работе биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Владеть:

ПК-П5.6/Нв1 биологией и жизненными циклами животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

ПК-П5.7 Знает основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Знать:

ПК-П5.7/Зн1 основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Уметь:

ПК-П5.7/Ум1 применять в практической деятельности основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Владеть:

ПК-П5.7/Нв1 основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

ПК-П5.8 Умеет проводить предубойный осмотр животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Знать:

ПК-П5.8/Зн1 методику проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Уметь:

ПК-П5.8/Ум1 применять в практической деятельности методику проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Владеть:

ПК-П5.8/Нв1 методикой проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

ПК-П5.9 Умеет правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Знать:

ПК-П5.9/Зн1 методику оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методику оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Уметь:

ПК-П5.9/Ум1 применять в практической работе методику оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методику оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Владеть:

ПК-П5.9/Нв1 методикой оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методикой оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

ПК-П5.10 Умеет организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.10/Зн1 организацию и контроль погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; методику проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.10/Ум1 применять в практической деятельности методы и методики организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; методику проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.10/Нв1 методами и методиками организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методами определения видовой принадлежности мяса животных; методикой проведения бактериологического анализ мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-П5.11 Владеет техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Знать:

ПК-П5.11/Зн1 технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Уметь:

ПК-П5.11/Ум1 проводить отбор проб, консервирование материала и транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Владеть:

ПК-П5.11/Нв1 методами отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

ПК-П5.12 Владеет способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.12/Зн1 способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.12/Ум1 использовать в практической деятельности способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.12/Нв1 способами и методиками транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правилами выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципами проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): Очная форма обучения - 8, 9, Заочная форма обучения - 8, 9.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Зачет (часы)	Контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Восьмой семестр	108	3	41		1	24	16		67	Зачет
Девятый семестр	180	5	75		3		28	44	78	Экзамен (27)
Всего	288	8	116		4	24	44	44	145	27

Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Зачет (часы)	Контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Восьмой семестр	108	3	11		1	6	4		97	Зачет Контроль ная работа
Девятый семестр	180	5	21		3		6	12	159	Контроль ная работа Экзамен
Всего	288	8	32		4	6	10	12	256	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ	12		4	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ	12		4	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6

Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10		2	2		6	ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 6. Морфология и химия мяса животных Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	10		2	2		6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	10		2	2		6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	8		2			6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	8		2			6	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	8		2			6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	8		2			6	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	9		2			7	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	9		2			7	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	10			2	2	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	10			2	2	6	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	10			2	2	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	10			2	2	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой	10			2	2	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	10			2	2	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	10			2	2	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	12			2	4	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	12			2	4	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12			2	4	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12			2	4	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 20. Технология кожевенного сырья	12			2	4	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6

Тема 20.1. Технология кожевенного сырья	12			2	4	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока	12			2	4	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока	12			2	4	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	12			2	4	6	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	12			2	4	6	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	10			2	4	4	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	10			2	4	4	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	10			2	4	4	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	10			2	4	4	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках	10			2	4	4	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках	10			2	4	4	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 26. Промежуточная аттестация	4	4					ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4
Тема 26.1. Зачет	1	1					ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 26.2. Экзамен	3	3					ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Итого	261	4	24	44	44	145	

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ	12		2	2		8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ	12		2	2		8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	12		2	2		8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	12		2	2		8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя	10		2			8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя	10		2			8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	8					8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	8					8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	8					8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	8					8	ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	8					8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	8					8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	9					9	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	9					9	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	10					10	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	10					10	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10					10	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10					10	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10					10	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10					10	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	10					10	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	10					10	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	16			2	2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	16			2	2	12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	16			2	2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8

Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	16			2	2	12	ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	16			2	2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	16			2	2	12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	14				2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	14				2	12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой	14				2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой	14				2	12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	14				2	12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6

Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	14				2	12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	12					12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	12					12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12					12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12					12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 20. Технология кожевенного сырья	12					12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 20.1. Технология кожевенного сырья	12					12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока	12					12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока	12					12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	12					12	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	12					12	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	10					10	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	10					10	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	9					9	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	9					9	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках	8					8	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках	8					8	ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 26. Промежуточная аттестация	4	4					ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 26.1. Зачет	1	1					ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8
Тема 26.2. Экзамен	3	3					ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Итого	288	4	6	10	12	256	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.

Общие положения о

закупках скота и птицы в РФ

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. «Общие положения о закупках скота и птицы в РФ»

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Порядок закупок скота и птицы в РФ.
4. Скидки на сдаваемый скот.

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 2.1. Виды транспортировки «убойных животных.»

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Подготовка животных к транспортировке.
2. Перевозка животных транспортом различного вида.
3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
4. Профилактика стресса у животных во время перевозки.

Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Прием убойного скота на мясокомбинаты.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных.
3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление документации по переработке

Раздел 4. Убой и переработка животных

на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Убой животных.
2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
 - а) Обработка туш крупного рогатого скота.
 - б) Обработка туш свиней.
 - в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.
 - г) Убой и первичная переработка птицы.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Организация и методика послеубойного ветеринарно- санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарносанитарная оценка продуктов убоя животных.
2. Осмотр голов.
3. Осмотр внутренних органов.
4. Осмотр желудочно- кишечного тракта.
5. Осмотр туш.

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных¶Изменения, происходящие в¶мясе после убоя и при хранении¶

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.
2. Морфологический и химический состав мяса.
3. Физические свойства мяса.
4. Факторы влияния на качество.

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

1. ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое.
2. Обеззараживание условно годного мяса.
3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц

Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Классификация пищевых заболеваний.
2. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикоинфекциях.

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо¶и мясопродукты

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
3. Ветеринарно-санитарная

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Болезни, обмена веществ.
2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги.
3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс.
4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях.
5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами
(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Закупки и переработка кроликов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.
3. Ветеринарно-санитарная

Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения¶

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Методы консервирования мяса.
2. Значение и сущность посола.
Ингредиенты посолочных смесей.
3. Способы посола и их характеристика.
4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ.
5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика

Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 16.1. Консервирование мяса низкой¶температурой

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Способы получения холода.
2. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса.
3. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса.
4. Размораживание (дефростация).
5. Пороки охлажденного и мороженого мяса.
Ветсаннадзор и экспертиза мяса и
6. мясопродуктов на холодильниках
-

Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль¶при производстве мясных баночных консервов

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Сырье и материалы для мясных консервов.
2. Технология мясных консервов.
3. Пороки консервов.
4. Ветсанэкспертиза при производстве баночных консервов.

Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Определение и классификация колбасных изделий.
2. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве.
3. Ветсанконтроль технологических процессов производства колбасных изделий.
4. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.

Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Состав и свойства жира-сырца.
2. Технология и гигиена вытопки животных жиров.
3. Пороки топленого жира.
4. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов.

Раздел 20. Технология кожевенного сырья

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 20.1. Технология кожевенного сырья

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Классификация шкур.
2. Консервирование шкур и их товарная оценка.
3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.

Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока.

Способы и режимы обеззараживания молока

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Пищевое значение молока и молокообразование
2. Физико-химические и биологические свойства молока.
3. Технологические свойства молока.
4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
5. Требования к заготавливаемому молоку.
6. Пороки молока
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочно- кислой закваски.
2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.
3. Технология изготовления сметаны и творога
4. Основы технологии сливок и сливочного масла.
5. Технология и ВСЭ сыра.

Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.
3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях
 - а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека;
 - б) инвазионные болезни рыб, не опасные для человека
4. ВСЭ ракообразных.

Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

1. Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки.
2. Особенности ветеринарно- санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.
3. ВСЭ яиц.
4. Химический состав, классификация, пищевая ценность меда и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам.
5. Фальсификация меда,

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Порядок направления растительной продукции на продовольственные рынки.
2. Особенности ветеринарно- санитарной экспертизы растительной продукции на продовольственных рынках.
3. ВСЭ грибов.

Раздел 26. Промежуточная аттестация

(Заочная: Контактная работа - 4ч.; Очная: Контактная работа - 4ч.)

Тема 26.1. Зачет

(Заочная: Контактная работа - 1ч.; Очная: Контактная работа - 1ч.)

Зачет

Тема 26.2. Экзамен

(Заочная: Контактная работа - 3ч.; Очная: Контактная работа - 3ч.)

Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.

Общие положения о

закупках скота и птицы в РФ

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Как называется комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных?

- 1) ветеринарная санитария
- 2) ветеринарно-санитарная экспертиза
- 3) ветеринарно-санитарные меры
- 4) ветеринарно-санитарные требования

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- 1) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 2) ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 3) ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- 4) ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопоем?

- 1) 6-8 ч
- 2) 4-10 ч
- 3) 5 ч
- 4) 12 ч

Раздел 4. Убой и переработка животных

на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

1. живой массе
2. убойной массе
3. убойному выходу
4. живой массе и убойному выходу

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних

органов убойных животных на

МПП. Ветеринарное клеймение.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое нутровки туш?

1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных

Изменения, происходящие в

мясе после убоя и при хранении

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что служит основным источником нитратов в сырье и продуктах питания?

- 1) несоблюдение технологий
- 2) нарушение условий хранения
- 3) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном

убое

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. В каком порядке при экстренном убое животных проводят ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя?

1. в том же порядке
2. не проверяют внутренние органы
3. не исследуют массеторы

Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что соответствует правилам отбора проб мяса и мясопродуктов для бактериологического анализа?

1. Две пробы мышц, Лимфатические узлы, Внутренние органы, Трубчатую кость
2. Лимфатические узлы, Трубчатую кость
3. Две пробы мышц
4. Внутренние органы, Трубчатую кость

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Где проводят убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных?

1. в изоляторе ;
2. в карантинном отделении ;
3. на скотосырьевой базе
4. на санитарной бойне

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных

заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько срезов исследуется для определения трихинеллеза?

1. 24
2. 34
3. 44
4. 54

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каких животных направляют на санитарную бойню?

1. без документов
2. которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
3. которые содержались в карантинном помещении
4. худых животных

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каким документом регламентированы предельно допустимые уровни вредных веществ в мясе и мясных продуктах?

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ГОСТ 21237-75 - Мясо. Методы бактериологического анализа
3. ГОСТ Р 50372-92 - Мясо. Метод гистологического исследования
4. ТР ТС - 022 - 2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашних птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. При установлении на мясоптицекомбината в поступившей партии птицы, больной заразной болезнью, всю партию немедленно направляют на убой, который производят отдельно от здоровой птицы.

Какое количество от поступившей партии птицы, больной заразной болезнью, немедленно отправляют на убой?

1. 20%
2. всю партию
3. 75%
4. 90%

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя нутрий при обнаружении сальмонеллеза?

1. Тушку проваривают, пораженные органы утилизируют. При генерализованном процессе или истощении тушку вместе с внутренними органами утилизируют.

2. Тушку направляют на проварку, внутренние органы и голову утилизируют. Шкурку дезинфицируют.

3. Тушку проваривают, внутренние органы утилизируют.

4. Тушку, голову, кишечник утилизируют. Внутренние органы (сердце, печень, легкие, селезенка, почки), не имеющие поперечно-полосатой мускулатуры, выпускают без ограничений.

Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько баллов включает оценка мяса по свежести?

- 1) 10
- 2) 15
- 3) 20
- 4) 25

Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет норма усушки за трое суток хранения говядины 1-й категории?

1. 0,58 %
2. 0,63 %
3. 0,72 %
4. 0,65 %

Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое принцип абиоза?

- 1.подавление (торможение) жизнедеятельности микроорганизмов и ферментов.
- 2.прекращение жизнедеятельности микроорганизмов и биологических процессов в мясе.
- 3.изменение нежелательного состава микроорганизмов путем замены их полезными или введением бактерицидных и бактериостатических веществ (применение молочнокислых бактерий в колбасном производстве, денитрифицирующих бактерий при посоле и др.).

Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что включают в себя основы технологии производства колбасных изделий?
- 1.Подготовку сырья,Механическую обработку мяса
- 2.Механическую обработку мяса, Термическую обработку
- 3.Подготовку сырья,Механическую обработку мяса, Термическую обработку
- 4.Подготовку сырья,Термическую обработку

Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое шерстные пищевые субпродукты?
- 1.пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и паренхиматозной тканей. К этой группе относят: ливер (сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении), язык, мозги, селезенка, почки, вымя, мясо пищевода, калтык, трахея, мясная обрезь.
- 2.пищевые субпродукты в виде частей пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки. К слизистым пищевым субпродуктам относят говяжьи (бараньи) рубцы с сетками и сычуги, говяжьи книжки и свиные (конские) желудки.
- 3.пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса. К этой группе относят: свиные и бараньи головы в шкуре, свиные ноги, говяжьи ноги и путовый сустав, конский путовый сустав, говяжьи (свиные, конские) уши, говяжьи и конские губы, свиные хвосты в шкуре.
- 4.пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей. К этой группе относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных (кроме свиных).

Раздел 20. Технология кожевенного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. На сколько групп подразделяют шкуры?
- 1.2
- 2.4
- 3.6
- 4.8

Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока.

Способы и режимы обеззараживания молока

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет кислотность в крепком кумысе?
- 1.101 – 120 ОТ
- 2.60 – 80 ОТ
- 3.80 – 100 ОТ
- 4.40 – 60 ОТ
- 5.121 – 140 ОТ

2. По каким причинам происходит преждевременное скисание молока?

- 1.при расстройствах желудочно-кишечного тракта
- 2.при мастите
- 3.при сильном перегреве организма животного при скармливании антибиотиками
- 4.при развитии микроорганизмов, образующих сычужный фермент

3. К какому классу относят молоко при обесцвечении молока менее чем за 20 минут на редуктазную пробу?

- 1.4 классу
- 2.вне классовое
- 3.1 классу
- 4.2 классу
- 5.3 классу

Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарносанитарная экспертиза молочных продуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет содержание жира в сливочном масле?

- 1.не менее 78 %
- 2.не более 70 – 72 %
- 3.не менее 40 – 60 %
- 4.не менее 45 – 55 %
- 5.не более 60 – 70 %

Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каково состояние мышц и чешуи у рыбы свежей?

- 1.рыба слабо сгибается, мышцы упругие, чешуя тусклая, легко выдергивается
- 2.мясо легко отделяются от костей ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается
- 3.рыба слабо сгибается, мясо расплывается при надавливании ; чешуя тусклая, отделяется от кожи
- 4.рыба не сгибается, мышцы упругие ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается

Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какое отделение должно быть в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?

1. мясное
- 2.пищевое
- 3.мясное и пищевое

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько процентов влажности содержится в доброкачественной фасоли?

1. не более 23%
- 2.не более 33%
- 3.не более 43%

Раздел 26. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Очная форма обучения, Восьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

15. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

17. Дефекты и пороки колбасных изделий.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.

19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.

22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.

23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков

27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков

28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

29. Органолептические методы определения качества молока.

30. Физико-химические методы определения качества молока

31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
36. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.
37. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
38. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных
39. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
40. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
41. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
42. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
44. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
45. Определение свежести мяса
46. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
47. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
48. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
50. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
51. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
52. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
53. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
55. Дефекты и пороки колбасных изделий.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.
57. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
58. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
59. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
60. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
61. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
62. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
63. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
64. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
65. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

66. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

67. Органолептические методы определения качества молока.

68. Физико-химические методы определения качества молока

69. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

70. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.

71. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

72. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

73. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме

74. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.

75. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.

76. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных

Очная форма обучения, Девятый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.

2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно- санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.

4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.

5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.

6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.

7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезу, бруцеллезу, лептоспирозу и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезу и др.)
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.

27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.
31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.
32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения.
39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
40. Профилактика гниения мяса.
41. Биологические принципы консервирования.
42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью
43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.
44. Сублимационная сушка.
45. Морфология и химия жирового сырья.

46. Виды порчи жиров.
47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца
48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.
49. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.
50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.
51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.
52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.
53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.
54. Предприятия по переработке убойных животных.
55. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных
56. Определение видовой принадлежности мяса
57. Распознавание мяса больных и здоровых животных
58. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
59. Исследование мяса на трихинеллез.
60. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
61. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
63. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
64. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
65. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.

67. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

68. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.

69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.

70. Классификация меда.

71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.

72. Остаточные примеси в меде.

73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.

75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.

76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.

77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.

79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности

80. Лабораторные методы определения качества молока

81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем

82. Экспертиза молочнокислых продуктов.

83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.

84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения

85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121-2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
93. Молоко и источники его загрязнения.
94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.
95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.
96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.
97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.
99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.
100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.
101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.
102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Заочная форма обучения, Восьмой семестр, Зачет

Вопросы/Задания:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.

3. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

4. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.

5. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.

6. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.

8. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.

9. Определение свежести мяса

10. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.

11. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

12. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.

14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

15. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

16. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

17. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

19. Дефекты и пороки колбасных изделий.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.

21. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

23. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.

24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.

25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

26. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

27. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

28. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков

29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков

30. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

31. Органолептические методы определения качества молока.

32. Физико-химические методы определения качества молока

33. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

34. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
35. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
36. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
37. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме
38. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.
39. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
40. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных
41. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
42. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
43. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
44. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
46. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
47. Определение свежести мяса
48. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
49. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
50. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убойя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
52. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
53. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).
54. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
55. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
57. Дефекты и пороки колбасных изделий.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.
59. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
60. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
61. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.
62. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.
63. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.
64. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
65. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
66. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
67. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

68. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

69. Органолептические методы определения качества молока.

70. Физико-химические методы определения качества молока

71. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

72. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.

73. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

74. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

75. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме

76. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.

77. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.

78. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных

Заочная форма обучения, Восьмой семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

2. Органолептические методы определения качества молока.

3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

4. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.

5. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.
2. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.
3. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно- санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
4. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
5. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
6. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
7. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
8. Методы убоя животных.
9. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
10. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
11. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота
12. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
13. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
14. Значение мяса как продукта питания.
15. Морфологический состав тканей входящих в мясо
16. Химический состав мяса.
17. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
18. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса

19. Изменения в мясе после убоя.
20. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
21. Факторы, влияющие на процесс созревания
22. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.)
25. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
28. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.
32. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.
33. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
34. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
35. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

36. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

37. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

38. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.

39. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения.

40. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

41. Профилактика гниения мяса.

42. Биологические принципы консервирования.

43. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью

44. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

45. Сублимационная сушка.

46. Морфология и химия жирового сырья.

47. Виды порчи жиров.

48. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца

49. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.

50. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.

51. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.

52. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.

53. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.

54. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.

55. Предприятия по переработке убойных животных.

56. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных

57. Определение видовой принадлежности мяса
58. Распознавание мяса больных и здоровых животных
59. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
60. Исследование мяса на трихинеллез.
61. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
62. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
64. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
65. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
66. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.
68. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
69. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.
70. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.
71. Классификация меда.
72. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.
73. Остаточные примеси в меде.
74. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.
75. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
76. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.
77. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.

78. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
79. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.
80. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности
81. Лабораторные методы определения качества молока
82. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем
83. Экспертиза молочнокислых продуктов.
84. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
85. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения
86. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121-2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
87. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
88. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
89. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
90. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
91. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
93. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
94. Молоко и источники его загрязнения.
95. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.
96. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.

97. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

98. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

99. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.

100. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.

101. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

102. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.

103. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Заочная форма обучения, Девятый семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

6. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.

7. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

8. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.

9. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

10. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных: метод. рекомендации / Краснодар: КубГАУ, 2019. - 99 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6733> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. НОВИКОВА Е. Н. Характеристика особо опасных болезней животных, регистрируемых в Российской Федерации: учеб. пособие / НОВИКОВА Е. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 232 с. - 978-5-907668-42-3. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=13044> (дата обращения: 01.04.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. www.programs-gov.ru - Информационный сервер по материалам федеральных целевых программ
2. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специлитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

2вм

Облучатель-рециркулятор воздуха 600 - 1 шт.

Лаборатория

216вм

Р II 350/GABX/64/4.3/GB/1.44/32 - 1 шт.

Р П350/GABX/64/4.3GB/1.44/32 - 1 шт.

РН-метр 150 - 1 шт.

адаптер питания сетевой - 1 шт.

анализатор влажности Элвиз-2 - 1 шт.

анализатор Лактан 1-4 - 1 шт.

анализатор молока "Клевер-1М" - 1 шт.

весы A&D DL-200 - 1 шт.

инкубатор Дельвотест (с набором реакт) - 1 шт.

иономер И-160МИ (с электр.ЭС и ЭССР) - 1 шт.

калориметр КФК-2 - 1 шт.

колбонагреватель ES-4110 - 1 шт.

компьют.DERO Race P4H3.6-200G DVD+RW - 1 шт.

люминоскоп Филин - 1 шт.

микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.

микроскоп Биомед-3 - 1 шт.

проектор NEC VT 670G - 1 шт.

рефрактометр цифр. ATAGO PAL-3 карманный - 1 шт.

термостат - 1 шт.

фотокалориметр - 1 шт.

фотокалориметр ЭКОТЕСТ 2020 - 1 шт.

центрифуга - 1 шт.

экран на штатив - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объем дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачетных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением

опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с

нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- четкое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина "Ветеринарно-санитарная экспертиза" ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.