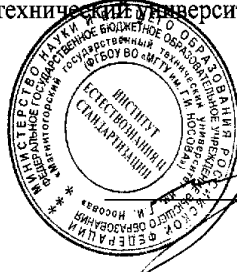




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль/специализация) программы

Технология мяса и мясных продуктов

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения

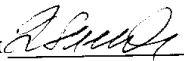
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4
Семестр	8

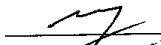
Магнитогорск
2023 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
21.02.2023, протокол № 6

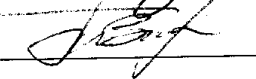
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
27.02.2023 г. протокол № 6

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. биол. наук

 Т.Н. Зайцева

Рецензент:

доцент кафедры ПЭиБЖД, канд. техн. наук

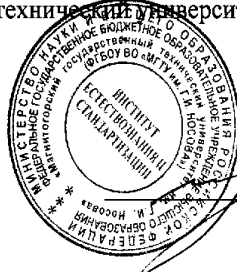
Сомова

 Ю.В. Сомова



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль/специализация) программы

Технология мяса и мясных продуктов

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения

очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4
Семестр	8

Магнитогорск
2023 год

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

формирование у студента профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Колбасное производство и полуфабрикаты

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

Микробиология мяса и мясных продуктов

Общая микробиология

Технология мяса и мясных продуктов

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Производственная-преддипломная практика

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 56,2 акад. часов;
- аудиторная – 55 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,2 акад. часов;
- самостоятельная работа – 51,8 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Становление и развитие отечественной ВСЭ, ее связь с другими науками. Методика проведения	8	2			6	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка к опросу.		ПК-1.1
1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных		4		4	8	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка к контрольной работе.	Контрольная работа	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях		4		6	10	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка доклада	Доклад	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях		4		6	6	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций. Подготовка доклада	Доклад	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях и при изменениях, возникающих от неправильного хранения		4		8	10	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка доклада.	Доклад	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.6 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицеводства		4		6	6	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка к тестированию.	Тестирование	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров				3	5,8	Самостоятельное изучение учебной литературы, конспекта лекций Подготовка доклада.	Доклад	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу	22			33	51,8			
Итого за семестр	22			33	51,8		зачёт	
Итого по дисциплине	22			33	51,8		зачет	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» применяются как традиционные технологии обучения в форме ин-формационных лекций, практических занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки специалиста.

Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения по-лученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения. Изучение отдельного учебного материала происходит с применением интерак-тивных технологий в виде лекций-визуализаций. Изложение содержания материала со-провождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выпол-няются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на практических занятиях, при подготовке к итоговой аттестации

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гла-маздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=363644> (дата обращения: 10.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

2. Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А. - Ставрополь:СтГАУ, 2017. - 49 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=314648> (дата обращения: 10.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

б) Дополнительная литература:

1. . Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/5703/#1> (дата обращения: 10.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кунаков, А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая; Под ред. А.А. Кунакова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005442-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=64371> (дата обращения: 10.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4129/#1> (дата обращения: 10.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=73511> (дата обращения: 10.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

5. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 24.09.2020). – Текст : электронный.

6. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 24.09.2020). – Текст : электронный.

7. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст : непосредственный..

8. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

9. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный.

в) Методические указания:

1. Асташкина, Е.Г. Методы анализа сырья и пищевых продуктов. Часть 1. / Е.Г. Асташкина, О.В. Королева.— Магнитогорск: МГТУ, 2008. — 25 с. - Текст : непосредственный.

2. Ребезов М.Б., Асташкина Е.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях: трихинеллез: Методические указания к лабораторной работе по дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сырья и пищевых продуктов» для студентов специальностей 260301, 20050. / М.Б. Ребезов, Е.Г. Асташкина Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2009. – 9 с. - Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
GIMP	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-162-21 от 26.03.2021	26.03.2023

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
----------------	--------

Международная база полнотекстовых журналов Springer Journals	http://link.springer.com/
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база	http://scopus.com
Университетская информационная система РОССИЯ	https://uisrussia.msu.ru
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://magtu.informsystema.ru/Marc.html?locale=ru
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным	URL: http://window.edu.ru/
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, учебно-методическая документация

Помещения для самостоятельной работы обучающихся Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде выполнения контрольной работы, тестирования, сдаче устного опроса.

Самостоятельная работа студентов осуществляется в виде чтения с проработкой материала и подготовкой к практическим занятиям с консультациями преподавателя.

Примерный перечень вопросов для подготовки к устному опросу:

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определение понятия «ветеринарная экспертиза».
3. Типы предприятий по переработке мяса
4. Сдача-приемка животных, больных заразными болезнями.
5. Методика проведения ВСЭ.
6. Сырье для мясной промышленности.
7. Требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
8. Этапы развития ВСЭ в России.
9. Требования к транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
10. Основные должностные обязанности ветеринарного врача на мясоперерабатывающих предприятиях.

Примерные вопросы к контрольной работе

Вариант №1

Приведите общую характеристику, причины, симптомы и профилактику следующих заболеваний:

1. Грипп птиц
2. Рожистая септицемия птиц.
3. Кокцидиоз птиц.
4. Чума свиней.

Вариант №2

Приведите общую характеристику, причины, симптомы и профилактику следующих заболеваний:

1. Хламидиоз птиц
2. Бруцеллез птиц.
3. Алиментарная дистрофия птиц.
4. Инфекционная желтуха (лептоспирозы).

Примерный перечень докладов по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях»

1. Трихинеллез
2. Цистецеркозы
3. Эхинококкоз
4. Фасциолез
5. Дикроцелиоз
6. Саркоистоз
7. Ценуроз
8. Нематодозы
9. Пироплазмоз
10. Токсоплазмоз

Примерный перечень тем докладов по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях и при изменениях, возникающих от неправильного хранения»

1. Беломышечная болезнь
2. Алиментарная дистрофия
3. Эндемическая остеодистрофия,
4. Эндемический зоб,
5. Гипокобальтоз,
6. Недостаточность марганца,
7. Паракератоз
8. Кетоз
9. Ожоги

Примерный перечень вопросов к контрольной работе по теме «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицеводства»

1. Через какое время разрешается отправлять на убой птицу после вакцинации?
2. Чем нельзя кормить птиц перед убоем?
3. Перечислите сопроводительные документы, которые проверяют при приемке на птицеперерабатывающем предприятии?
4. С какой целью проводят предубойный ветсанконтроль ?
5. Каким образом охлаждают потрошенные тушки птицы?
6. В каком порядке проводят ВСЭ продуктов убоя птицы?
7. Чем характеризуется при внешнем осмотре тушка здоровой птицы?
8. На что обращают внимание при ветсаносмотре сердца?
9. По результатам какого осмотра судят о благополучии и пригодности тушек в пищу?
10. При каких условиях допускается выпуск тушек в полупотрошеном виде?
11. Что происходит с потрохами после ВСЭ?
12. Каким ветсантребованиям должна соответствовать тушка при выпуске с предприятия?
13. Какую птицу отправляют на санитарную бойню?
14. С какой целью проводят тепловую обработку при убое птицы?
15. Как называется болезнь, при которой наблюдается синюшность гребня и сережек, опечность шеи и зоба, помутнение роговиц?

Примерный перечень тем докладов по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлении алкалоидами люпина, белены, дурмана, аконита
2. Афлатоксикоз
3. Стахиботриотоксикоз
4. Фузариотоксикоз
5. Убой животных с комбинированными радиационными поражениями
6. Отравления животных ртутьсодержащими пестицидами

Перечень примерных вопросов тестирования

1. Ветеринарная экспертиза дает заключение о:
А) причине падежа или заболевания животных,
Б) правильности режима изоляции,
В) использования и содержания больных и подозрительных по заболеванию животных
Г) все варианты верны

2. Укажите неверное утверждение

- А) эксперт не имеет право знакомиться с материалами дела, относящимися к поставленным перед ним вопросам.
- Б) эксперт должен изучить все обстоятельства дела, а также получить точные указания в отношении целей экспертизы.
- В) эксперт может задавать сторонам вопросы, относящиеся к делу,
- Г) эксперт имеет право требовать точную формулировку задаваемых ему вопросов, представленных в письменной форме или при устном опросе.

3. К посмертным изменениям, развивающимся в трупe животного, не относятся:

- А) охлаждение,
- Б) трупное окоченение,
- В) жировое перерождение печени
- Г) свертывание крови, трупные гипостазы и разложение

4. При осмотре туш и органов обращают внимание на

- А) место разреза животного,
- Б) обескровленность туши
- В) цвет мяса
- Г) все варианты верны

5. За какой вид мяса недобросовестные продавцы выдают мясо лося

- А) Свинину
- Б) Говядину
- В) Баранину
- Г) Мясо птицы

6. За какой вид мяса недобросовестные продавцы выдают мясо дикого кабана

- А) Мясо домашней свиньи
- Б) Говядину
- В) Баранину
- Г) Конину

7. Верно ли данное утверждение «Видовая фальсификация мяса - это замена мяса одного вида животного мясом другого вида».

8. На рынках могут иметь место случаи реализации менее ценного мяса одного вида животных за мясо другого вида, например конина вместо ...

- А) Говядины
- Б) Свинины
- В) Баранины
- Г) Мяса птицы

Примерный перечень тем докладов по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров»

1. Состав и свойства жира-сырца
2. Технология вытопки животных жиров
3. Санитарные нормы и правила вытопки животных жиров
4. Пороки топленого жира
5. Пищевая ценность топленых жиров

Контрольные вопросы:

1. ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое.
2. Обеззараживание условно годного мяса.
3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.
4. Типы МПП и их характеристика.
5. Требования, предъявляемые к местам убоя животных и принципы их организации.
6. Сырье для мясной промышленности.

7. Подготовка животных к транспортировке.
8. Перевозка животных транспортом различного вида.
9. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
10. Профилактика стресса у животных во время перевозки.
11. Убой животных.
12. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
13. Обработка туш крупного рогатого скота.
14. Обработка туш свиней.
15. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных.
16. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных.
17. Осмотр голов.
18. Осмотр внутренних органов.
19. Осмотр желудочно-кишечного тракта.
20. Осмотр туш.
21. ВСЭ тушек птицы.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:**

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-1: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
ПК-1.1:	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Вопросы для подготовки к зачету: 1. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Предубойное содержание скота и с.-х. птицы 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания 4. Порядок проведения маллеинизации и при приёме животных на скотобазы. 5. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к выбору мест строительству мясоперерабатывающих предприятий 6. Структура мясоперерабатывающего предприятия, их цехов, и отделения 7. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра 8. Порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов 9. Мясо. Составные ткани, входящие в состав мяса 10. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса 11. Товароведческая оценка туш говядины, баранины, свинины, согласно действующим ГОСТам 12. Топография крупных лимфатических узлов у разных видов сельскохозяйственных животных 13. Инфекционные заболевания относящиеся к зоонозам 14. Ветсанэкспертиза туш и органов при бруцеллезе, туберкулезе, ящуре 15. Ветсанэкспертиза туш и органов при лептоспирозе, листериозе, роже свиней 16. Ветсанэкспертиза туш и органов при туляремии, сальмонеллезе, пастереллезе 17. Ветсанэкспертиза туш и органов при актиномикозе, некробактериозе, трихофитии 18. Ветсанэкспертиза туш и органов при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке, псевдотуберкулезе

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		19.Ветсанэкспертиза туш и органов при ботулизме, столбняке, мыте 20.Ветсанэкспертиза туш и органов при сапе, браздоте, инфекционной энтеротоксемии овец 21. Ветсанэкспертиза туш и органов при сибирской язве, паратуберкулезном энтерите, Ку-лихорадке 22.Ветсанэкспертиза туш и органов при хламидиозном аборте, сальмонеллезе, болезни Ауэски 23.Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, аденовирусной инфекции 24.Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционной анемии лошадей, вирусном гастроэнтерите свиней, инфекционной плевропневмонии коз 25.Ветсанэкспертиза туш и органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота 26.Ветсанэкспертиза туш и органов при энцефаломиелите лошадей, чуме свиней, африканской чуме лошадей 27.Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериоз, энзоотическая бронхопневмония) 28.Ветсанэкспертиза туш и органов при лейкозе, парагриппе -3, вирусной диарее 29.Ветсанэкспертиза туш и органов при маститах, эндометритах, параметритах 30.Ветсанэкспертиза туш и органов при атрофии, циррозе, меланозе 31.Ветсанэкспертиза туш и органов при бурой атрофии, гемохроматозе, беломышечной болезни 32.Ветсанэкспертиза туш и органов при истощении, кетозах, злокачественных опухолях 33.Ветсанэкспертиза туш и органов при доброкачественных опухолях, стахиботриотоксикозе, фузариотоксикозе 34.Ветсанэкспертиза туш и органов при пироплазмидозах, цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней 35.Ветсанэкспертиза туш и органов при онхоцеркозе, альфортиозе, метастронгилезе

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		36.Ветсанэкспертиза туш и органов при фасциолезе, дикроцелиозе, диктиокаулезе 37.Ветсанэкспертиза туш и органов при аскаридозе, лингватулезе, ценурозе 38.Ветсанэкспертиза туш и органов домашних птиц при саркоцистозе, спирохетозе, болезни Ньюкасла 39.Ветсанэкспертиза туш и органов при орнитозе, рожистой септицемии, чесотке ног 40.Ветсанэкспертиза туш и органов при перитонитах, посторонних запахах, авитаминозах 41.Ветсанэкспертиза туш и органов при микоплазмозе, травмах, абсцессах 42.Ветсанэкспертиза туш и органов кроликов при миксоматозе, спирохетозе, фасциолезе 43.Ветсанэкспертиза туш и органов кроликов при кокцидиозе, псевдотуберкулезе, пастереллезе 44.Ветсанэкспертиза туш и органов при трихинеллезе, лептоспирозе, листериозе 45.Ветсанэкспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов 46.Ветсанэкспертиза топленного пищевого жира (органолептические и лабораторные исследования), физико-химические показатели жиров 47.Ветсанэкспертиза кишечного сырья 48.Ветсанэкспертиза продуктов убоя при отравлениях животных 49.Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию 50.Порядок проведения послеубойного осмотра туш крупного рогатого скота 51.Ветсанэкспертиза свежей и клинически здоровой рыбы 52.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при краснухе, болезни Штаффа, бронхиомикозе, микофилезе 53.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при сапролегниозе, фурункулезе, оспе 54.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при вибриозе лососевых, ихтиоспориidioзе, язвенной болезни судака

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		55.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при описторхозе, клонорхозе, ихтиофтириозе 56.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при сангвиникозе, нанофтиозе, метагонимозе 57.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при лигулезе, анизакидозе, микроспориозе 58.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при тетракопеллезе, цитроцефалезе, валипорозе 59.Ветсанэкспертиза свежей рыбы при триенофороз, ботриоцефалезе, кавиозе 60.Ветсанэкспертиза охлажденной, свежемороженой, соленой рыбы, копченой, вяленой и сушеной рыбы 61.Ветсанэкспертиза свежей рыбы временно ядовитой, при незаразных и отравлениях 62.Ветсанэкспертиза раков 63.Способы обеззараживания молока больных животных 64.Ветсанэкспертиза яиц, меланжа и яичного порошка 65.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях ЖКТ, дыхательных путей мочеполовой системы 66.Обеззараживание мяса рыбы от личинок лентецов 67.Особенности предубойного осмотра и проведение ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей 68.Ветсанэкспертиза в убойном цехе, на рынке при обнаружении сибирской язвы 69.Ветсанэкспертиза при вынужденном убое животных 70.Источники пищевых токсикоинфекций и пути инфицирования продуктов 71.Ветсанэкспертиза туш и органов при сальмонеллезах 72.Методы обеззараживания мяса 73.Основные инфекционные заболевания свиней и ВСЭ при их обнаружении 74.Ветсанэкспертиза ракообразных 75.Лабораторные исследования при ветсанэкспертизе рыбы 76.Ветсанэкспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях рыб 77.Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях рыб 78.Ветсанэкспертиза яиц и пороки 79.Ветсанэкспертиза мяса кроликов

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		80.Ветсанэкспертиза мяса нутрий 81.Ветсанэкспертиза мяса птицы 82.Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и дичи 83.Порядок отбора проб для лабораторных исследований 84.Лабораторные методы определения свежести мяса, предусмотренные правилами ветсанэкспертизы 85.Пороки мяса при длительном хранении 86.Созревание мяса, сущность процесса 87.Лаборатории ветсанэкспертизы на рынках, их организация и оборудование 88.Методы определения упитанности и категории, определение товарных качеств убойных животных 89.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животноводства и сроки убоя животных при проведении обработок химическими препаратами 90.Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках. 91.Методы исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии. 92.Санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении постороннего запаха (нефтепродукты, рыбный запах и др.). 93.Санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии - маститах, пневмониях, гастроэнтеритах, кетозах, отравлениях. 94.Санитарная оценка продуктов убоя животных при изменениях пигментации тканей.
ПК-1.2:	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Практические задания 1. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при бруцеллезе, туберкулезе, ящуре 2. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при лептоспирозе, листериозе, роже свиней 3. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при туляремии, сепе, пастереллезе

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		4. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при актиномикозе, некробактериозе, трихофитии 5. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке, псевдотуберкулезе 6. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при хламидиозном аборте, сальмонеллезе, болезни Ауэски 7. Согласно правилам нормативной документации определить порядок операций при ветсанэкспертизе туш и органов при инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, аденовирусной инфекции
ПК-1.3:	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Практические задания 1. Составить порядок ВСЭ при поступлении на мясокомбинат туши с подозрением на бруцеллез. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную документацию необходимо составить? 2. Составить порядок ВСЭ при поступлении на мясокомбинат туши с подозрением на сальмонеллез. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную документацию необходимо составить? 3. Составить порядок ВСЭ при поступлении на мясокомбинат туши с подозрением на эхинококкоз. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную документацию необходимо составить? 4. Составить порядок ВСЭ при поступлении на мясокомбинат туши с подозрением на токсоплазмоз. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную документацию необходимо составить? 5. Составить порядок ВСЭ при поступлении на мясокомбинат КРС с подозрением на туберкулез. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную документацию необходимо составить? 6. Составить порядок ВСЭ при поступлении на перерабатывающее предприятие партии рыбы с подозрением на инвазионные заболевания. Как поступают при подтверждении диагноза? Какую учетно-отчетную ветеринарную

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		документацию необходимо составить?

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях и лабораторных занятиях и в процессе самостоятельной работы.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только закрепляют полученные знания, но и получают новые. Литература для подготовки к зачету рекомендуется преподавателем. Обучающийся вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от позиции преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету обучающимся необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится по вопросам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа преподаватель может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. Положительным также будет стремление студента изложить различные точки зрения на рассматриваемую проблему, выразить свое отношение к ней, применить теоретические знания по современным проблемам безопасности продуктов питания.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

– на оценку **«зачтено»** – студент должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«не зачтено»** – студент не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

