

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Волхонов Михаил Станиславович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 31.01.2024 16:28:36  
Уникальный программный ключ:  
b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d47ada0c2726f0010c6c81

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Согласовано:  
Председатель методической комиссии  
факультета ветеринарной  
медицины и зоотехнии

\_\_\_\_\_/Горбунова Н. П./

«06» мая 2022 года

Утверждаю:  
Декан факультета ветеринарной  
медицины и зоотехнии

\_\_\_\_\_/Парамонова Н. Ю./

«11» мая 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (профиль)	<u>«Ветеринарная фармация»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет, 6 лет</u>

### 1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является подготовка ветеринарного специалиста, владеющего теоретическими знаниями и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

-изучение нормативно-правовой базы в области ветеринарно-санитарной экспертизы и обеспечения качества и безопасности продукции и сырья животного и растительного происхождения

-формирование навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения

-формирование навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения

-изучение методики осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке животных и сырья животного происхождения и выпуском доброкачественной продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.1.07 Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к части Блока 1 «Дисциплины (модули) ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

– *Анатомия животных;*

– *Физиология и этология животных;*

– *Ветеринарная микробиология и микология;*

– *Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза;*

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

– *Эпизоотология и инфекционные болезни;*

– *Организация ветеринарного дела;*

– *Паразитология и инвазионные болезни;*

– *Внутренние незаразные болезни;*

– *Общая и частная хирургия.*

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПКос-3

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
<b>Профессиональные компетенции</b>		
Оказание ветеринарной помощи животным всех видов	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при

		<p>планировании проведения профилактических мероприятий;</p> <p>-порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;</p> <p>-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <p>-осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по</p>
--	--	---

		<p>профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3</p> <p>Владеть:</p> <p>-навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>-навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-общим контролем организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>- общим контролем дезинфекции и дезинсекции животноводческих</p>
--	--	---

		<p>помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-навыками проведения пропаганды ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации;</p> <p>-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p>
--	--	--

#### В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

##### Знать

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных;
- формы описи убойных животных, журнала учета, результата предубойного осмотра; признаки патоморфологических изменений, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя;
- требования к проведению лабораторных исследований, методику отбора проб мяса и продуктов убоя, стандартные методики проведения лабораторных исследований;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса; требования охраны труда в сельском хозяйстве.

##### Уметь

- определять допустимость убоя животных на мясо;
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр продукции;
- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса;
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований;
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием.

##### Владеть

- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных
- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя;
- отбором проб мяса и продуктов убоя; проведением лабораторных исследований;
- организацией клеймения мяса и мясопродуктов;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя.

#### 4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

**Форма промежуточной аттестации - экзамен/зачет.**

**Очная форма обучения:**

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		8	9
Контактная работа – всего	150,9	81	69,85
в том числе:			
Лекции (Л)	37	20	17
Практические занятия (Пр)			

Семинары (С)				
Лабораторные работы (Лаб)		111	60	51
в том числе в форме практической подготовки*		8*	6*	2*
Консультации (К)		1,9	1	0,85
Курсовой проект (работа)	КП			
	КР	1	-	1
Самостоятельная работа студента (СР) (всего)		137	63	74,15
в том числе:				
Курсовой проект (работа)	КП			
	КР	10	-	10
<i>Другие виды СРС:</i>				
Реферативная работа		13	8	5
Подготовка к практическим занятиям		11	5	6
Самостоятельное изучение учебного материала		10	5	5
Подготовка к защите лабораторных работ, индивидуальные домашние задания		11	9	2
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)**	36**	36**	
	экзамен (Э)**	10**		10**
Общая трудоемкость / контактная работа	часов	288/150,9	144/81	144/69,85
	зач. ед.	8/4,19	4/2,25	4/1,94

\* – при реализации лекций, практических занятий, семинаров, лабораторных работ в форме практической подготовки

\*\* – часы используются для подготовки к контрольным испытаниям в течение семестра

#### **Заочная форма обучения:**

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам		
		4 курс 2 сессия	4 курс 3 сессия	5 курс 2 сессия
Контактная работа – всего	22,9	2,3	10,3	10,3
в том числе:				
Лекции (Л)	6	2	2	2
Практические занятия (Пр)				
Семинары (С)				
Лабораторные работы (Лаб)	16		8	8
Консультации (К)	0,9	0,3	0,3	0,3
Курсовой проект (работа)	КП	0,5		0,5
	КР			
Самостоятельная работа студента (СР) (всего)	264,6	69,7	61,7	133,2
в том числе:				
Курсовой проект (работа)	КП			
	КР			
<i>Другие виды СРС:</i>				
Реферативная работа				
Подготовка к практическим занятиям				
Самостоятельное изучение учебного материала				
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)*			
	экзамен (Э)*			

Общая трудоемкость / контактная работа	часов	288	72	72	144
	зач. ед.	8	2	2	4

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

#### Очная форма обучения:

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб*	К/КР/КП	СР	все-го	
1.	8	<b>Раздел 1.</b> Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса, в том числе в форме практической подготовки*	4	12	-	10	26	(ИДЗ - схема мясоперерабатывающего предприятия) Подготовка реферата «Водоснабжение мясоперерабатывающего предприятия. Удаление, очистка, дезинфекция сточных вод» Собеседование Подготовка реферата «Особенности топографии лимфатических узлов различных видов убойных животных».
2.	8	<b>Раздел 2.</b> Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса.	4	9	-	8	21	Тестирование по теме «Определение видовой принадлежности и мяса». Контрольная работа Подготовка реферата «Транспортировка скоропортящихся продуктов»

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб*	К/КР/КП	СР	все-го	
3.	8	<b>Раздел 3.</b> Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2	6	-	8	16	Защита лабораторной работы «Методы исследования мяса на свежесть»
4.	8	<b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	4	15	-	15	34	Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях» защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях» Подготовка реферата «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях» Тестирование
5.	8	<b>Раздел 5.</b> Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	4	9	-	10	23	Собеседование Контрольная работа
6.	8	<b>Раздел 6.</b> Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и	2	9	-	12	24	Опрос устный Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная



№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб*	К/КР/КП	СР	все-го	
		мясопродуктов.						экспертиза баночных консервов» Подготовка реферата «Колбасное производство и новые методов консервирования мяса»
7.	8	<b>Консультации</b>	-	-	1	-	1	
		<b>Итого за семестр</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>63</b>	<b>144</b>	
7.	9	<b>Раздел 7.</b> Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	3	9	-	6	18	Собеседование
8.	9	<b>Раздел 8.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	2	9	-	10	21	Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров» Подготовка реферата «Техническая утилизация конфискатов»
9.	9	<b>Раздел 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных.	2	9	-	10	21	Тестирование по темам «Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, жиров, рыбы» Подготовка реферата «Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб*	К/КР/КП	СР	все-го	
								мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных»
10.	9	<b>Раздел 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4	9	-	10	23	Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда» Тестирование Подготовка реферата «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов»
11.	9	<b>Раздел 11.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в форме практической подготовки*	4	12 2*	-	10	26	Тестирование по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока» Контрольная работа (тестирование+ собеседование)
12.	9	<b>Раздел 12.</b> Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	2	3	-	8	13	Подготовка реферата «Документация, правила приема и методы исследования пищевых продуктов на рынке»
13.	9	Выполнение курсовой работы	-	-	-	20	20	
14.	9	Курсовая работа	-	-	1	-	1	Консультирование, защита курсовой

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб*	К/КР/КП	СР	все-го	
								работы
15.	9	Консультации	-	-	0,85	-	0,9	
16.		<b>Итого за семестр</b>	<b>17</b>	<b>51</b>	<b>1,9</b>	<b>74</b>	<b>144</b>	
		<b>ИТОГО:</b>	<b>37</b>	<b>111</b>	<b>2,9</b>	<b>137</b>	<b>288</b>	

\* – при реализации лекций, практических занятий, семинаров, лабораторных работ в форме практической подготовки

**Заочная форма обучения:**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб	К/КР/КП	СР	всего	
8.	4 курс 2 сессия	<b>Раздел 1.</b> Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса	2	-	0,3	69,7	72	(ИДЗ - схема мясоперерабатывающего предприятия) Подготовка реферата «Водоснабжение мясоперерабатывающего предприятия. Удаление, очистка, дезинфекция сточных вод» Собеседование Подготовка реферата «Особенности топографии лимфатических узлов различных видов убойных животных».
9.	4 курс 3 сессия	<b>Раздел 2.</b> Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса.	0,4	1,8	0,3	15	17,2	Тестирование по теме «Определение видовой принадлежности мяса». Контрольная работа Подготовка

								реферата «Транспортировка скоропортящихся продуктов»
10.	4 курс 3 сессия	<b>Раздел 3.</b> Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	0,4	1,8	-	15	17,2	Защита лабораторной работы «Методы исследования мяса на свежесть»
11.	4 курс 3 сессия	<b>Раздел 4.</b> Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	0,4	1,8	-	15	17,2	Защита лабораторной работы «Ветеринарно- санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях» защита лабораторной работы «Ветеринарно- санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях» Подготовка реферата «Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях» Тестирование
12.	4 курс 3 сессия	<b>Раздел 5.</b> Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	0,4	1,8	-	15	17,2	Собеседование Контрольная работа
13.	4 курс 3 сессия	<b>Раздел 6.</b> Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	0,4	0,8	-	1,7	2,9	Опрос устный Защита лабораторной работы «Ветеринарно- санитарная экспертиза баночных консервов» Подготовка реферата «Колбасное

								производство и новые методов консервирования мяса»
		<b>Итого за семестр</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0,3</b>	<b>61,7</b>	<b>71,7</b>	
7.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 7.</b> Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	0,3	1	0,3	60	21,3	Собеседование
8.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 8.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	0,3	1	0,5	20	21,3	Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров» Подготовка реферата «Техническая утилизация конфискатов»
9.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных.	0,3	1	-	20	21,3	Тестирование по темам «Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, жиров, рыбы» Подготовка реферата «Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных»
10.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	0,3	1	-	20	21,3	Защита лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда» Тестирование Подготовка реферата «Ветеринарно-санитарная

								экспертиза растительных продуктов»
11.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 11.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	0,3	1	-	20	21,3	Тестирование по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока» Контрольная работа (тестирование+ собеседование)
12.	5 курс 2 сессия	<b>Раздел 12.</b> Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	0,5	3	-	33,2	143,2	Подготовка реферата «Документация, правила приема и методы исследования пищевых продуктов на рынке»
16.		<b>Итого за семестр</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0,8</b>	<b>133,2</b>	<b>143,2</b>	
		<b>ИТОГО:</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>1,4</b>	<b>137</b>	<b>288</b>	

**5.2. Практические и семинарские занятия, лабораторные работы**  
**Очная форма обучения:**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
1.	8	Раздел 1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса.	1.1. Характеристика убойных животных. Требования, предъявляемые к ним, согласно ГОСТ	3
			1.2. Структура, технические и санитарно-гигиенические требования к производственным цехам предприятий по переработке убойных животных	3
			1.3. Организация и методика проведения экспертизы продуктов убоя, в форме практической подготовки*	6*
2.	8	Раздел 2. Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса	2.1. Правила клеймения, товароведческая маркировка мяса.	3
			2.2. Товароведение мяса (классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию и пищевому значению).	3
			2.3. Методы определения видовой принадлежности мяса	3
3.	8	Раздел 3. Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	Методы определения свежести мяса	6
4.	8	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях	6
			4.2. Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз	3
			4.3. Биохимические методы определения мяса больных и в агональном состоянии животных.	6
5.	8	Раздел 5. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	Бактериологическое исследование мяса. Исключение возбудителей пищевых токсикоинфекции	9
6.	8	Раздел 6. Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная	6.1. Методы исследования солонины на доброкачественность	3
			6.2. Технохимический контроль солонины	
			6.3. Исследование баночных консервов на доброкачественность	3

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
		экспертиза мяса и мясопродуктов.		3
7.	9	Раздел 7. Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Пороки яиц. Санитарная оценка яиц при различных болезнях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы при инфекционных болезнях	9
8.	9	Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	Методы определения доброкачественности животных жиров. Виды порчи жира. Санитарная оценка.	9
9.	9	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных.	Определение доброкачественности рыбы. Санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	9
10.	9	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Определение натуральности и доброкачественности меда. Методы определения фальсификации меда	9
11.	9	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	11.1. Определение органолептических и физико-химических показателей и загрязненности молока. 11.2. Методы определения микробной обсемененности молока 11.3. Контроль качества пастеризации молока. Определение посторонних примесей в молоке. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, в форме практической подготовки*	3 3 2*
12.	9	Раздел 12. Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	Ознакомление со структурой лаборатории ветсанэкспертизы. Документация, правила приема, методика проведения исследований пищевых продуктов.	3
		<b>ИТОГО:</b>		<b>111</b>

\* – при реализации лекций, практических занятий, семинаров, лабораторных работ в форме практической подготовки

**Заочная форма обучения:**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
7.	4 курс 3	Раздел 2. Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-	2.1. Правила клеймения, товароведческая маркировка мяса. 2.2. Товароведение мяса	0,8



	сессия	коллоидная структура мяса. Товароведение мяса	(классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию и пищевому значению). 2.3. Методы определения видовой принадлежности мяса	0,8  0,2
8.	4 курс 3 сессия	Раздел 3. Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	Методы определения свежести мяса	1,8
9.	4 курс 3 сессия	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях 4.2. Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз 4.3. Биохимические методы определения мяса больных и в агональном состоянии животных.	0,8  0,8  0,2
10.	4 курс 3 сессия	Раздел 5. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	Бактериологическое исследование мяса. Исключение возбудителей пищевых токсикоинфекции	1,8
11.	4 курс 3 сессия	Раздел 6. Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	6.1. Методы исследования солонины на доброкачественность 6.2. Технохимический контроль солонины 6.3. Исследование баночных консервов на доброкачественность	0,8  0,8  0,2
7.	5 курс 2 сессия	Раздел 7. Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Пороки яиц. Санитарная оценка яиц при различных болезнях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза пиццы при инфекционных болезнях	1
8.	5 курс 2 сессия	Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	Методы определения доброкачественности животных жиров. Виды порчи жира. Санитарная оценка.	1
9.	5 курс 2 сессия	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и	Определение доброкачественности рыбы. Санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях	1

	я	ракообразных.		
10.	5 курс 2 сесс я	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Определение натуральности и доброкачественности меда. Методы определения фальсификации меда	1
11.	5 курс 2 сесс я	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	11.1. Определение органолептических и физико-химических показателей и загрязненности молока. 11.2. Методы определение микробной обсемененности молока 11.3. Контроль качества пастеризации молока. Определение посторонних примесей в молоке. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	0,5  0,25  0,25
12.	5 курс 2 сесс я	Раздел 12. Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	Ознакомление со структурой лаборатории ветсанэкспертизы. Документация, правила приема, методика проведения исследований пищевых продуктов.	3
		ИТОГО:		16

### 5.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

#### Семестр № 9

1. Санитарно-гигиенические условия переработки животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии (мясокомбинате, бойне, убойном пункте, птицефабрике). Организация ветеринарно-санитарного контроля при убойе животного и послеубойной экспертизе туш и органов.

2. Технологическая схема убоя животных и птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Контроль за соблюдением правил ветеринарно-санитарного осмотра животных и послеубойной экспертизы продуктов убоя.

3. Организация убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении инфекционного (инвазионного) заболевания животного (птицы).

4. Правила проведения вынужденного убоя, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.

5. Характеристика, основы технологии, ветеринарно-санитарные требования и ветеринарный контроль колбасного (консервного) производства.

6. Порядок проведения лабораторного исследования продуктов убоя на доброкачественность.

7. Организация ветеринарно-санитарного контроля мяса и мясопродуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

8. Организация ветеринарно-санитарного контроля меда и растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.

9. Санитарно-гигиенические условия получения молока в хозяйстве, ветеринарно-санитарный контроль качества, пути реализации продукции.

10. Организация ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающем предприятии.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.

14. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
16. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
17. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

## 5.4. Самостоятельная работа студента

## Очная форма обучения:

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
1.	8	<b>Раздел 1.</b> Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса.	1.1. Самостоятельное изучение материала (болезни при которых животные не допускаются к убою на мясо). 1.2. Самостоятельное изучение структуры предприятий по убою скота, санитарно-гигиенические требования к производственным цехам. 1.3. Подготовка к занятиям выполнение ИДЗ (составление плана – схемы боенского предприятия) 1.4. Подготовка реферата «Водоснабжение мясоперерабатывающего предприятия. Удаление, очистка, дезинфекция сточных вод». 1.5. Подготовка реферата «Особенности топографии лимфатических узлов различных видов убойных животных».	6
2	8	<b>Раздел 2.</b> Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса.	2.1.Самостоятельное изучение правила клеймения и товароведческой маркировки мяса. 2.2. Подготовка к занятию «Методы распознавания мяса различных видов животных. 2.3. Подготовка реферата «Транспортировка скоропортящихся продуктов»	6
3.	8	<b>Раздел 3.</b> Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	3.1. Самостоятельное изучение темы «Изменение мяса при неправильном хранении». 3.2. Подготовка к защите лабораторной работы «Методы исследования свежести мяса»	5
4.	8	<b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	4.1. Самостоятельное изучение материала 4.2. Подготовка к занятиям, заполнение таблиц «Санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях» 4.3. Подготовка к защите лабораторных	5

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
			работ «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных и инвазионных болезнях». 4.4. Подготовка реферата «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях»	
5.	8	<b>Раздел 5.</b> Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	5.1. Самостоятельное изучение пищевых отравлений, вызываемых малоизученной микрофлорой. 5.2. Подготовка к занятиям	5
6.	8	<b>Раздел 6.</b> Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	6.1. Подготовка к занятиям 6.2. Самостоятельное изучение материала «Методы консервирования мяса» 6.3. Подготовка к защите лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов» 6.4. Подготовка реферата «Колбасное производство и новые методов консервирования мяса» Подготовка к контрольным испытаниям и зачету	36
7.	9	<b>Раздел 7.</b> Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	7.1. Подготовка к занятиям 7.2. Самостоятельное изучение ГОСТа «Яйца пищевые-куриные» 7.3. Самостоятельное изучение санитарной оценки яиц пи различных болезнях птицы 7.4. Подготовка к контрольным испытаниям	6
8.	9	<b>Раздел 8.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	8.1. Самостоятельное изучение материала 8.2. Подготовка реферата «Техническая утилизация конфискатов» 8.3. Подготовка к защите лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров» 8.4. Подготовка к контрольным испытаниям	7
9.	9	<b>Раздел 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных.	9.1. Подготовка к занятиям 9.2. Самостоятельное изучение материала « Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и ракообразных» 9.3. Подготовка реферата «Пищевая	5

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
			ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных» 9.4.Подготовка к контрольным испытаниям	
10.	9	<b>Раздел 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	10.1. Подготовка к занятиям 10.2. Самостоятельное изучение нормативной документации, ГОСТы 10.3. Подготовка реферата «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов» 10.4. Подготовка к защите лабораторной работы «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда» 10.5. Подготовка к контрольным испытаниям	5
11.	9	<b>Раздел 11.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	11.1. Подготовка к занятиям 11.2 Самостоятельное изучение материала «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при различных болезнях животных» 11.3.Подготовка к контрольным испытаниям	5
12.	9	<b>Раздел 12.</b> Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	12.1. Самостоятельное изучение документации и правил приема продуктов на рынках. 12.2. Подготовка реферата «Документация, правила приема и методы исследования пищевых продуктов на рынке» 12.3. Подготовка к контрольным испытаниям и экзамену	36
13.	9	Выполнение курсовой работы		10
ИТОГО		Итого за курс		137

**Заочная форма обучения:**

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СР	Всего часов
1.	10	<b>Раздел 1.</b> Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Прием и предубойная подготовка скота. Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных.	1.1. Самостоятельное изучение материала (болезни при которых животные не допускаются к убою на мясо). 1.2. Самостоятельное изучение структуры предприятий по убою скота, санитарно-гигиенические требования к производственным цехам. 1.3. Подготовка к занятиям «Характеристика убойных животных. Требования, предъявляемые к ним, согласно ГОСТ» 1.5. Подготовка к занятиям «Организация и методика проведения экспертизы продуктов убоя». Подготовка к защите лабораторной работы	69,7
<b>Итого за 4 курс 2 сессию</b>				<b>69,7</b>
2.		<b>Раздел 2.</b> Учение о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса. Товароведение мяса. Правила клеймения и товароведческая маркировка мяса.	2.1.Самостоятельное изучение правил клеймения и товароведческой маркировки мяса. 2.2. Самостоятельное изучение «Транспортировка скоропортящихся продуктов» 2.3. Подготовка к занятию «Методы распознавания мяса различных видов животных. 2.4.Подготовка к защите лабораторной работы	15
3.		<b>Раздел 3.</b> Изменения мяса при неправильном хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	3.1. Самостоятельное изучение темы «Изменение мяса при неправильном хранении». 3.2. Подготовка к защите лабораторной работы «Методы исследования свежести мяса»	15

4.		<b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, внутренних незаразных болезнях, отравлениях. Вынужденный убой.	4.1. Самостоятельное изучение материала «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях» 4.2. Подготовка к занятиям «Санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях» 4.3. Самостоятельное изучение «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях»	25
5.		<b>Раздел 5.</b> Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Микотоксикозы.	5.1. Самостоятельное изучение пищевых отравлений, вызываемых малоизученной микрофлорой. 5.2. Подготовка к занятиям	15
6.		<b>Раздел 6.</b> Биологические принципы консервирования мяса. Методы консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	6.1. Самостоятельное изучение материала «Методы консервирования мяса» 6.2. Подготовка к занятиям «Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов» 6.3. Самостоятельное изучение «Колбасное производство и новые методов консервирования мяса»	1,7
<b>Итого за 4 курс 3 сессию</b>				<b>61,7</b>
7.	11	<b>Раздел 7.</b> Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.	7.1. Подготовка к занятиям 7.2. Самостоятельное изучение ГОСТа «Яйца пищевые-куриные» 7.3. Самостоятельное изучение «Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Пороки яиц. Санитарная оценка яиц при различных болезнях птицы»	20
8.	11	<b>Раздел 8.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	8.1. Самостоятельное изучение «Техническая утилизация конфискатов» 8.2. Подготовка к занятию «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров»	20



9.	11	<b>Раздел 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и ракообразных.	9.1. Подготовка к занятиям 9.2. Самостоятельное изучение материала «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и ракообразных»	20
10.	11	<b>Раздел 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	10.1. Подготовка к занятиям 10.2. Самостоятельное изучение нормативной документации, ГОСТы	20
11.	11	<b>Раздел 11.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	11.1. Подготовка к занятиям 12.2 Самостоятельное изучение материала «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при различных болезнях животных»	20
12.	11	<b>Раздел 12.</b> Правила приема и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветсанэкспертизы рынка.	12.1. Самостоятельное изучение документации и правил приема продуктов на рынках.	33,2
Итого за 5 курс 2 сессию				133,2
<b>ИТОГО</b>				<b>264,6</b>

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## 6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
1.	<b>Боровков, М.Ф.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 476 с. : ил. - ISBN: 978-5-8114-6848-5. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/152644/#4">https://e.lanbook.com/reader/book/152644/#4</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограничен ый доступ
2.	<b>Мижевикина, А. С.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6900-0. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/165815/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/165815/#2</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограничен ый доступ
3.	<b>Латыпов, Д. Г.</b> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 456 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2584-6. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/167468/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/167468/#1</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограничен ый доступ
4.	<b>Пронин, В.В.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для специалистов вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 3-е изд, стер. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2018. - 240 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/102236/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/102236/#2</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-1302-7.	Неограничен ый доступ
5.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум.</b> [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов / И. А. Лысакова [и др.]. - 2-е изд, перераб. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2015. - 304 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/reader/book/61365/">http://e.lanbook.com/reader/book/61365/</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-1812-1.	Неограничен ый доступ
6.	<b>Боровков, М.Ф.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/reader/book/45654/">http://e.lanbook.com/reader/book/45654/</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-0733-0.	Неограничен ый доступ
7.	<b>Смирнов, А.В.</b> Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. В. Смирнов. - СПб : ГИОРД, 2009. - 336 с. - ISBN 978-5-98879-094-5.	25
8.	<b>Боровков, М.Ф.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 2-е изд. ; 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2007, 2008, 2010. - 448 с.:	52

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
	ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0733-0	
9.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b> [Электронный ресурс] : метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов спец. 36.05.01 Ветеринария очной и заочной форм обучения / Костромская ГСХА. Каф. анатомии и физиологии животных ; Якубовская М.Ю. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2021. - Режим доступа: <a href="http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb">http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус.	Неограниченный доступ
10.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b> [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по самостоятельному изучению дисциплины для студентов спец. 36.05.01 Ветеринария очной и заочной форм обучения / Костромская ГСХА. Каф. анатомии и физиологии животных ; Якубовская М.Ю. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2021. - Режим доступа: <a href="http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb">http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус.	Неограниченный доступ
11.	<b>Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя</b> [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Резниченко Л.В. [и др.]. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2016. - 80 с. (+ вклейка, 8 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/reader/book/87588/">http://e.lanbook.com/reader/book/87588/</a> , требуется регистрация. - Яз. рус. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-8114-2258-6.	Неограниченный доступ
12.	<b>Маловастый, К.С.</b> Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / К. С. Маловастый. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/reader/book/5844/">http://e.lanbook.com/reader/book/5844/</a> , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-1354-6.	Неограниченный доступ
13.	<b>Мишанин, Ю.Ф.</b> Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - СПб. : Лань, 2012. - 560 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1295-2. - гл. 114 : 1497-98.	Неограниченный доступ
14.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b> / Житенко П.В., Боровков М.Ф. Справочник – М.: Агропромиздат, 2000.- 335с.	26
15.	<b>Никитин, И. Н.</b> Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 460 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/184157">https://e.lanbook.com/book/184157</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Неограниченный доступ
16.	<b>Гертман, А. М.</b> Радиационный контроль на продовольственных рынках : учебное пособие / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 200 с. : ил. - ISBN: 978-5-8114-8497-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://reader.lanbook.com/book/197478#2">https://reader.lanbook.com/book/197478#2</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ



## 6.2. Лицензионное программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Сведения о правообладателе (лицензиат, номер лицензии, дата выдачи, срок действия) и заключенном с ним договоре
Windows Prof 7 Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Exchange Standard 2007 Academic Device CAL	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Academic Device CALЭ	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft SQL Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Exchange Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Terminal Svcs Device CAL	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Microsoft Forefront TMG Standard 2010	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2012 Academic	Майкрософт, 61149292, 15.11.2012, постоянная
Программное обеспечение «Антиплагиат»	АО «Антиплагиат», лицензионный договор № 4121 от 01.09.2021, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», договор №108 от 24.03.2022, 1 год

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Аудитория 531 Лекционная поточная аудитория, оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Мультимедийное оборудование: Intel(R) Pentium(R) CPU G620 @ 2.60GHz	Microsoft Windows 7 (Windows Prof 7 Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010) Kaspersky Endpoint Security для Windows (Kaspersky Endpoint Security Standard Edition Educational 2B1E-210325-090658-4-10160 350 13.02.2020 1год ООО «ДримСофт», договор №111 от 18.03.2021, 1 год) Google Chrome (не лицензируется)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		Microsoft Office 2007 (Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010)
Учебные аудитории для проведения лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа	<p style="text-align: center;">Аудитория 238 а</p> <p>Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения РН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения РН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850, термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал</p>	
Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	<p style="text-align: center;">Аудитория 340</p> <p>оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.</p> <p style="text-align: center;">Компьютерный класс. Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60GHz</p>	<p>Microsoft Windows 7 (Windows Prof 7 Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security для Windows (Kaspersky Endpoint Security Standard Edition Educational 2B1E-210325-090658-4-10160 350 13.02.2020 1год ООО «ДримСофт», договор №111 от 18.03.2021, 1 год)</p> <p>Google Chrome (не лицензируется)</p> <p>Microsoft Office 2007 (Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010)</p> <p>CorelDRAW Graphics Suite X6</p> <p>Autodesk AutoCAD 2015 (Autodesk Education)</p>

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		Master Suite 2020 Autodesk 555-70284370 21.10.2020) Программный комплекс "ПЛИНОР" (ИАС "СЕЛЭКС" - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах ООО "ПЛИНОР" 17.08.2015 постоянная Договор №433/44 от 17.08.2015) КОМПАС-3D V15 (КОМПАС-Автопроект КОМПАС 3D V14 АСКОН МЦ-14-00430 01.01.2010 постоянная) Mathcad 14
	Аудитория 238 а Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения РН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения РН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850, термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал	
	Аудитория 133 Кабинет для самостоятельной работы. Микроскопы, микротомы, сушильные шкафы, оборудование и реактивы для гистологического исследования, дистиллятор	
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций,	Аудитория 238 а Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения РН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения РН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850, термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал	
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Аудитория 440 Сервер RStyle , Сервер DEPO, Сервер IntelP4308, Компьютер i5/8G/1TB, Компьютер i5/8/500G, Компьютер i5/8/500G, Компьютер E6850/4/500G, Компьютер i5/4/500G	Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic 44794865, Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic 48946846, Microsoft SQL Server Standard Edition Academic 44794865, Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Аудитория 117 Компьютер i7/4/500, Компьютер Celeron 2.8/512/360, Паяльная станция, осциллограф, мультиметр, микроскоп	Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956

\*Специальные помещения – аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.



Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринарная фармация».

Рабочая программа дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Составитель (и)

к.в.н., доцент кафедры эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии \_\_\_\_\_ Якубовская М.Ю.

Заведующий кафедрой эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии \_\_\_\_\_ Трескин М.С.