

ГОУ «Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана аграрно-
технологического факультета
А.В. Димогло
2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.36 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

на 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027 учебный год

Специальность

36.05.01 «Ветеринария»

Специализация

«лечебное дело»

Квалификация ветеринарный врач

Форма обучения

очная, заочная

Год набора 2021

Тирасполь 2024 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.О.36 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по специальности 3.36.05.01 «Ветеринария» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по специализации «Лечебное дело».

Составитель рабочей программы

Доцент

 Е.В. Гроза

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарной медицины

« 24 » 09 2024 г. протокол № 2,

зав. выпускающей кафедрой ветеринарной медицины

« 24 » 09 2024г.  А.А. Сузанский

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование знаний по основам ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств. Задачи: Изучить основные законы ПМР, определяющие правовые обязанности ветеринарно-санитарного эксперта (врача) при выполнении им Закона о ветеринарии, положения Государственной ветеринарно-санитарной экспертизы и судебной ветеринарии, регулирующие и определяющие деятельность ветеринарных специалистов по правовым вопросам.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП по специальности 36.05.01 «Ветеринария», специализация «Лечебное дело».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций, приведенных в таблице

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.		
	ПК-2. Способен к проведению предубойного осмотра животных, ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных, растительных и пищевых продуктов, проведению лабораторных исследований; контролю утилизации продуктов, непригодных в пищу; оформлению ветеринарной сопроводительной документации	ИД-1ПК-2 – уметь проводить предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов их убоя; оформлять ветеринарную сопроводительную документацию (заключения, справки по установленным формам). ИД-2ПК-2 – владеть методиками лабораторных исследований для определения качества и безопасности продукции животноводства (молока, мяса, яиц, меда, рыбы и изготавливаемых из них продуктов). ИД-3ПК-2 – знать методы утилизации продуктов непригодных в пищу человеку; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы обучающихся по семестрам:

Работы обучающихся по семестрам:							
Семестр	Трудоемкость, з.е./часы	Количество часов					Форма итогового контроля
		В том числе					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич. зан		
Для очной формы обучения							
VIII	3/108	80	30	50	-	28	Зачёт
IX	5/180	110	50	50	10	34	Экзамен (36ч)
Итого:	8/288	190	80	100	10	62	36
Для заочной формы обучения							
X	7/252	24	12	10	2	224	Зачет (4ч)
XI	1/36	2	-	2	-	25	экзамен (9ч), контрольная работа
Итого:	8/288	26	12	12	2	249	13

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

Приложение 1 к плану учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины										
№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов								
		Всего аудит. оч	Аудиторная работа						Внеауд. работа (СР)	
			Л		ЛЗ		ПР			
			оч	зо	оч	зо	оч	зо	оч	зо
1	ВСЭ мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	118	46	8	68	6	4	-	18	90
2	ВСЭ мёда, молока и молочных продуктов, яиц, домашней птицы	34	16	4	14	4	4	2	26	132
3	ВСЭ рыбы, раков, икры.	38	18	-	18	2	2	-	18	27
Итого:		190	80	12	100	2	10	2	62	249

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. ЛЕКЦИИ для обучающихся очной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1 8 сем	2	Определение дисциплины, её история и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. Транспортировка убойных животных.	Плакаты, презентации, наглядные пособия
2	1	2	Требования, предъявляемые к убойным животным и к местам убоя животных.	
3	1	2	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит. Входной контроль.	
4	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Основы технологии первичной переработки животных.	
5	1	2	Организация и методика ВСЭ продуктов убоя животных (туш и органов) на предприятиях и на рынках.	
6	1	2	Морфология, химия, и товароведенье мяса убойных животных.	
7	1	2	Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	

8	1	2	ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.	
9	1	2	Определение видовой принадлежности мяса.	
10	1	2	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.	
11	1	2	Определение степени свежести мяса животных.	
12	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.	
13	1	2	ВСЭ туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.	
14	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при незаразных болезнях.	
15	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	Презентации, наглядный материал, таблицы
Итого:		30		
1	9 сем 1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	
2	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	
3	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	
4	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	
5	1	2	ВСЭ и санитарная оценка мяса кроликов и нутрий при заболеваниях.	
6	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы.	
7	1	2	ВСЭ и санитарная оценка мяса птицы при заболеваниях.	
8	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.	
9	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	
10	2	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.	
11	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав, свойства, качество молока. Отбор проб. Исследование молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров.	
12	2	2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, солёных и солёно-копчёных мясных изделий.	
13	2	2	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. ВСЭ мясных баночных консервов.	
14	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.	
15	2	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: свежих и консервированных овощей, фруктов, зелени, грибов	
16	2	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: растительных масел, зерна, круп и муки.	
17	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Отбор проб. Органолептические, лабораторные, химические исследования.	
18	3	2	Пороки рыбы.	
19	3	2	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.	

20	3	2	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инвазионных заболеваниях.	
21	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства на рынках.	
22	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.	
23	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.	
24	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.	
25	3	2	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	
Итого:		50		
ВСЕГО:		80		

4.3.2. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ для очной формы

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
1	1 8 сем	2	Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.	Методические рекомендации плакаты
2	1	2	Правила транспортировки убойных животных. Транспортные документы.	
3	1	2	Мероприятия при обнаружении инфекционных болезней во время транспортировки животных.	
4	1	2	Требования, предъявляемые к местам убоя животных.	
5	1	2	Требования, предъявляемые к убойным животным.	
6	1	2	Определение упитанности животных.	
7	1	2	Лимфоузлы головы, шеи, легких. Туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных.	
8	1	2	Ветеринарный учёт и отчётность по убою скота. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо.	
9	1	2	Показатели качества мяса.	
10	1	2	Товароведение мяса.	
11	1	2	Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	
12	1	2	Методика определения степени свежести мяса животных.	Методические рекомендации плакаты.
13	1	2	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.	
14	1	2	Методика ветеринарно- санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в лаборатории ВСЭ рынка.	
15	1	2	Клеймение и маркировка мяса и мясoproductов. Способы обеззараживания мяса.	
16	1	2	ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.	
17	1	2	Определение видовой принадлежности мяса.	

18	1	2	Роль ветеринарного врача в профилактике пищевых токсикоинфекций.	
19	1		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.	
20	1	2	ВСЭ мяса с отклонениями в запахе, вкусе, окраске, исхудавших и истощенных животных, незрелых телят, ягнят и поросят.	
21	1	2	Характерные изменение в тушах и органах животных при незаразных болезнях: при болезнях органов дыхания, кровообращения, печени, почек, пищеварения.	Методические рекомендации, плакаты, презентации
22	1	2	ВСЭ при новообразованиях, гнойных воспалениях, травмах, ожогах, болезнях обмена веществ и возникающих при транспортировке животных, при радиационных поражениях животных.	
23	1	2	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инвазионных болезнях: трихинеллез, цистицеркоз КРС, овец и свиней, эхинококкоз, альвеококкоз, фасциолез, дикроцелиоз.	
24	1	2	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инвазионных болезнях: саркоцистозы, токсоплазмоз, пироплазмидозы, гиподерматоз, аскаридоз, стронгилятозы, диктикаулез жвачных.	
25	1	2	ВСЭ и санитарная оценка туш и органов животных при различных заболеваниях. Решение ситуационных задач.	
	Итого:	50		
1	9 сем 1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях: сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, туляремия, ящур, оспа.	
2	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях: рожа свиней, сап, ботулизм, актиномикоз, лейкоз, столбняк, злокачественный отек, эмфизематозный карбункул, некробактериоз, пастереллез, болезнь Ауески, стахиботриотоксикоз, инфекционный ринотрахеит КРС, вирусная диарея КРС.	
3	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях: инфекционная плевропневмония коз, бродзот овец и коз, инфекционная агалактия овец и коз, чума свиней, вирусный гастроэнтерит свиней, отечная болезнь поросят, колибактериоз, дизентерия ягнят и свиней, сальмонеллезы.	
4	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	
5	1	2	ВСЭ и санитарная оценка мяса кроликов и нутрий при заболеваниях.	Методические рекомендации, плакаты
6	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы.	

7	1	2	ВСЭ и санитарная оценка мяса птицы при заболеваниях.
8	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи, в том числе и при заболеваниях.
9	1		Решение ситуационных задач – ВСЭ и сан.оценка туш и органов животных, птицы при заболеваниях.
10	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
11	2	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.
12	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав, свойства, качество молока. Отбор проб. Исследование молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров.
13	2	2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, солёных и солёно-копчёных мясных изделий.
14	2	2	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. ВСЭ мясных баночных консервов.
15	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
16	2	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: свежих и консервированных овощей, фруктов, зелени, грибов, растительных масел, зерна, круп и муки.
17	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Отбор проб. Органолептические, лабораторные, химические исследования.
18	3	2	Определение пороков рыбы.
19	3	2	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.
20	3	2	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инвазионных заболеваниях.
21	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства на рынках.
22	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.
23	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
24	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.
25	3	2	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.
Итого:		50	
ВСЕГО:		100	

Примечание: лабораторные занятия могут проводиться в любой аудитории. Используются микроскопы, трихинеллоскоп, переносные приборы (торсионные весы, препарат для счета бактерий), мелкое оборудование (микробиологические инструменты, спиртовки, чашки Петри, пробирки, посуда с питательными средами и пр.).

4.3.3. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объем часов	Наименование практических работ	Учебно – наглядные пособия
1	9 семестр 1	2	Вет-сан. контроль за убоем животных на мясо. Организация и методика послеубойного вет-сан. осмотра туш и органов животных.	Лаборатория рынка
2	1	2	ВСЭ молока и молочных продуктов	Лаборатория рынка
3	2	2	ВСЭ молока и молочных продуктов.	Молочный комбинат «Благода»
4	2	2	ВСЭ колбасных изделий, консервов, продуктов убоя.	мясокомбинат «Благода»
5	3	2	ВСЭ рыбы.	Лаборатория рынка
Итого:		10		
ВСЕГО:		10		

4.3.4. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА очной формы

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
8 семестр				
Раздел 1	1	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	2
	2	Современные мясокомбинаты и хладобойни		2
	3	Подготовка животных к убою		2
	4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы		2
	5	Лимфатическая система		2
	6	Ветеринарные клейма и штампы в ПМР		2
	7	Разделка туш		2
	8	Мясо незрелых животных		2
	9	Анатомо-морфологические параметры в определении видовой принадлежности мяса		2
Раздел 1	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	2
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе		2
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе		2
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе		2
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сальмонеллезе		2
	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при саркоцистозе	Самостоятельное изучение литературных	1
	16	Ветеринарно-санитарная экспертиза при		1

		отравлении поваренной солью	источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.		
	17	Ветеринарно-санитарная экспертиза при облучении		1	
	18	Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов		1	
	19	Ветеринарно-санитарная экспертиза индеек		1	
	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое крупного рогатого скота		1	
	21	Способы обеззараживания условно годного мяса		1	
	22	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы		1	
	23	Новые методы консервирования мяса		1	
	24	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте		1	
	Итого:			28	
	9 семестр				
Раздел 2	25	Система добровольной и обязательной сертификации. Правовые основы сертификации в Приднестровье	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	4	
	26	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам		4	
	27	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека		4	
	28	Положение о ветеринарной лаборатории продовольственных рынков		4	
Раздел 3	29	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.		3	
	30	ВСЭ и сан.оценка рыбы при инвазионных заболеваниях.		3	
	31	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства на рынках.		3	
	32	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.		3	
	33	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.		3	
	34	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.		3	
Итого:			34		
ВСЕГО:			62		

4.3.5. ЛЕКЦИЙ для заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1 10 сем	2	Введение в дисциплину. Транспортировка убойных животных. Убойные животные: требования, предъявляемые к убойным животным и к местам убоя животных. Морфология, химия, товароведение мяса убойных животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	Плакаты
2	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. ВСЭ туш и органов животных, имеющих санитарное значение.	
3	1	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях: сибирская язва, туберкулез,	

			бруцеллез, лептоспироз, туляремия, ящур, оспа, рожа свиней, сеп, ботулизм, актиномикоз, лейкоз, столбняк, злокачественный отек, эмфизематозный карбункул, некробактериоз, пастереллез, болезнь Ауески, стахиботриотоксикоз и др.	
4	1	2	ВСЭ яиц. ВСЭ мяса домашней птицы.	
5	2	2	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. ВСЭ мясных баночных консервов. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, соленых и солено-копченых изделий.	
6	2	2	Основы технологии ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.	
	Итого	12		
	Всего	12		

4.3.6. ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ для заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
1	10 сем 1	2	Основы технологии первичной переработки животных: убой, оглушение, обескровливание, разделка туш. Организация и методика ВСЭ продуктов убоя животных (туш и органов) на перерабатывающих предприятиях и на рынках.	плакаты
2	1	2	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. Способы обеззараживания мяса. Определение видовой принадлежности мяса. ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.	
3	1	2	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инвазионных болезнях	Плакаты, презентации
4	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав, свойства, качество молока. Отбор проб. Исследование молока. ВСЭ кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров.	плакаты
5	2	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: свежих и консервированных овощей, фруктов, зелени, растительных масел, круп, грибов. ВСЭ мёда.	
	Итого	12		
1	11 сем 3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Отбор проб. Органолептические, лабораторные, химические исследования.	
	Итого:	2		
	ВСЕГО	14		

4.3.7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ для заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объем часов	Наименование практических работ	Учебно - наглядные пособия
2	2 10 сем	2	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	Лаборатория рынка
	Итого	2		
	ВСЕГО	2		

4.3.8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА заочной формы обучения

4.3.8. САМОСТЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ЗАБОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
10 семестр				
Раздел 1	1	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	10
	2	Современные мясокомбинаты и хладобойни		10
	3	Подготовка животных к убою		10
	4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы		10
	5	Лимфатическая система		10
	6	Ветеринарные клейма и штампы в ПМР		10
	7	Разделка туш		10
	8	Мясо незрелых животных		10
	9	Анатомо-морфологические параметры в определении видовой принадлежности мяса		10
Раздел 2	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе.		10
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе.		10
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при саркоцистозе		10
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлении поваренной солью		10
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при облучении		10
	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов		10
	16	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса индеек		10
	17	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте		10
	18	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека		10
	19	Правовые основы сертификации в Приднестровье		10
	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое крупного рогатого скота		10
	21	Способы обеззараживания условно годного мяса		5
	22	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы		5
	23	Методы консервирования мяса		7
	24	Положение о ветеринарной лаборатории продовольственных рынков		7
	Итого:			224
12 семестр				
3 раздел		ВСЭ и сан.оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов	5
		ВСЭ и сан.оценка рыбы при инвазионных заболеваниях.		5
		Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства на рынках.		5
		Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.		5
		Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.		5
		Ветеринарно-санитарный контроль при продаже		3

		животных на рынке.		
			итого:	25

5. Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин.	2022	-	+	https://reader.lanbook.com/book/206861#1
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие	А. В. Красников и др.	2022	-	+	https://reader.lanbook.com/book/253553#1
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие.	Э.О.Сайтханов и др.	2021	-	+	https://reader.lanbook.com/book/183974#2
Дополнительная литература						
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник	Житенко П.В., Боровков М.Ф.	2000	1	да	http://moodle.spsu.ru/course/view.php?id=2190
2	Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора в ПМР, том - I,II,III, Тирасполь, 2010.	Перстнёв А.Ф. и др.	2010	1	да	http://moodle.spsu.ru/course/view.php?id=2190
Итого по дисциплине: 35% печатных изданий; 65 % электронных.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

БАЗЫ ДАННЫХ

1. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека
2. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
3. <http://www.farmer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал
4. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
5. <http://www.webpticeprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве
6. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
7. <http://www.cnshb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
8. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека
9. <http://zoogigiena.ru> Ветеринарная гигиена

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНИКИ

1. <http://ru.wikipedia.org> Википедия
2. <http://www.xumuk.ru> Сайт о химии
3. <http://siftnn.narod.ru> Здоровье животных

ПОИСКОВЫЕ СИСТЕМЫ

1. <http://www.yandex.ru> Яндекс
2. <http://www.google.ru> Гугл
3. <http://www.rambler.ru> Рамблер

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий.

1. Краткое содержание лекций по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии стандартизации продуктов животноводства. Сост. Н.Б. Ананьевой, Тирасполь, 2012 г., 120 стр.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии стандартизации продуктов животноводства для обучающихся 4-5 курсов по специальности ветеринария, сост. Н.Б. Ананьевой, Тирасполь, 2015, 24 стр.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

В наличии специализированная лаборатория, там имеется специальное оборудование, где с обучающимися проводится ознакомительное занятие. Лекционные и лабораторные занятия проводятся в аудиториях (№33, №37, №36), где при необходимости устанавливается оснащение мультимедийным проектором, а также компьютерный кабинет №24, специализированный под проведение внутреннего и интернет тестирования. Имеется фильмотека по дисциплине на электронных носителях. Учебный кабинет и лаборатория; диапроектор, слайды, микроскопы Биолам (Ломо), МБИ-1, Биноклярные лупы БМ-51-2; таблицы, схемы и рисунки для проведения ЛЗ и лекций, кинофильмы; микропрепараты, макропрепараты и муляжи; компьютеры для проведения тестирования и самостоятельной работы обучающихся; трихинеллоскоп для учебных целей и исследования мяса и рыбы типа ТП-1; сушевоздушный термостат, водяная баня, ФЭК, центрифуга, весы аналитические.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в 3 семестрах. В каждом семестре, для студентов очной формы обучения предусмотрены контрольные модули по изученным разделам — по 3 в каждом семестре. Формой промежуточного контроля является зачет в 9 семестре (очная форма обучения), 10 семестр (заочная форма обучения) и экзамен в 10 семестре (очная форма обучения), 11 семестр (заочная форма обучения). Для студентов заочной формы обучения предусмотрена контрольная работа в 11 семестре.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности **36.05.01 - «Ветеринария»** (Приказ МОиН РФ № 962 от 03.09.2015 г. с изменениями и дополнениями от 13.07.2017 г.).

9. Технологическая карта дисциплины

Курс 4 и 5, АТ21ДР65ВЕ (8, 9 сем.).

Курс 5 и 6, АТ21ВР65ВЕ (10, 11 сем.).

Преподаватель – лектор – доцент Е.В. Гроза

Кафедра ветеринарной медицины аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г.Шевченко

БРС - не предусмотрена.