

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:

Декан аграрно-технологического
факультета, доцент



А.Д. Рушук

2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«ВЕТЕРИНАРНО - САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Специальность: 36.05.01 «Ветеринария»

Квалификация: **специалист**

Форма обучения: *очная и заочная*

(2015 года набора)

Код дисциплины	Формулировка содержания
ОБ-2	готовности диагностировать и ликвидировать ситуации, на которые направлены эти курсы и программы, представляющие угрозу безопасности населения
ПК-4	компетентности и гибкости при работе ветеринарно-санитарной службы в условиях чрезвычайных ситуаций, а также при осуществлении мероприятий по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, связанных с применением химических, биологических и радиационных факторов, а также при осуществлении мероприятий по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, связанных с применением химических, биологических и радиационных факторов
ПК-9	компетентности и гибкости при работе ветеринарно-санитарной службы в условиях чрезвычайных ситуаций, а также при осуществлении мероприятий по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, связанных с применением химических, биологических и радиационных факторов
ПК-12	компетентности и гибкости при работе ветеринарно-санитарной службы в условиях чрезвычайных ситуаций, а также при осуществлении мероприятий по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, связанных с применением химических, биологических и радиационных факторов

Тирасполь 2018 г.

Рабочая программа дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**»

Составитель доцент Гроза Е.В., Тирасполь: ПГУ, 2018-19 уч.г., 14 с.

Рабочая программа дисциплины предназначена для преподавания обязательного базового цикла **Б1.Б.32** обучающимся очной и заочной формы обучения по специальности **36.05.01 «Ветеринария»**.

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

Составитель: _____ /Е.В. Гроза, доцент/

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – формирование у обучающихся базовых знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способных дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

- изучить категории убойных животных, транспортировку животных на боенские предприятия, предубойный режим содержания животных и основы технологии первично переработки животных;
- изучить организацию и методику ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение мяса;
- сформировать понятия о мясе, его морфологическом и химическом составе, знать изменения, которые происходят в мясе при хранении, определять видовую принадлежность мяса;
- обучающиеся должны знать ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при инвазионных болезнях, а также при болезнях незаразной этиологии, отравлениях и радиационных поражениях;
- обучающиеся должны владеть знаниями об основах технологии, гигиене консервирования мяса и мясопродуктов, производства и ветеринарно-санитарной экспертизе колбас и ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, пищевых яиц и растительных продуктов;
- обучающиеся должны знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках и правовые основы сертификации пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в базовую часть ФГОС-3 по ветеринарии.

Для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария подготовки дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей для комплекса дисциплин «Эпизоотология сельскохозяйственных животных», «Внутренние незаразные болезни», «Паразитология».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения;
ПК-8	способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;
ПК-9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;
ПК-12	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1. **Знать:** категории убойных животных, транспортировку животных на боенские предприятия, предубойный режим содержания животных и основы технологии первичной

переработки животных, методы ветеринарно-санитарной экспертизы туш, внутренних органов, продуктов животного и растительного происхождения происхождения;

3.2. **Уметь:** определять упитанность животных, организовать и правильно провести ветеринарно-санитарный осмотр туш и продуктов убоя животных, определять видовую принадлежность, давать санитарную оценку продуктов животного происхождения;

3.3. **Владеть:** способами и режимами обезвреживания условно годного мяса, методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса, методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов, методами ветеринарно-санитарного контроля в обеспечении безопасности продуктов животного происхождения, методами ветеринарной санитарии на предприятиях.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Семестр	Трудоемкость, з.е./часы	Количество часов					Самост. работы	Форма итогового контроля
		В том числе						
		Аудиторных						
Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич. зан.					
Для очной формы обучения								
VIII	3/108	54	20	30	4	54	зачет	
IX	3/108	88	36	16	36	20	зачет	
X	3/108	60	20	10	30	12	экзамен(36ч)	
Итого:	9/324	202	76	56	70	86	36	
Для заочной формы обучения								
X	2/72	2	2	-	-	70	-	
XI	3/108	16	8	6	2	88	Зачет (4ч)	
XII	4/144	32	16	14	2	103	Экзамен (9ч)	
Итого:	9/324	50	26	20	4	261	13	

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

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов								
		Всего аудит. оч	Аудиторная работа						Внеауд. работа (СР)	
			Л		ЛЗ		ПП		оч	зо
			оч	зо	оч	зо	оч	зо		
1	Убойные животные	28	12	6	16	-	-	4	36	45
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов	50	20	10	14	6	16	-	18	25
3	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов	124	44	10	26	14	54	-	32	191
Итого:		202	76	26	56	20	70	4	86	261

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
2	1	2	Требования, предъявляемые к убойным животным и к местам убоя животных.	Плакаты

3	1	2	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит. Входной контроль.	Плакаты
4	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Основы технологии первичной переработки животных.	Плакаты
5	1	2	Морфология, химия, и товароведенье мяса убойных животных.	Плакаты
6	1	2	Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	Плакаты
7	2	2	Организация и методика ВСЭ продуктов убоя животных (туш и органов) на предприятиях и на рынках.	Плакаты
8	2	2	ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.	Плакаты
9	2	2	Определение видовой принадлежности мяса.	Презентация
10	2	2	ВСЭ туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.	Плакаты
Итого:		20		
11	2 9 сем	2	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Отбор проб. Схема бактериологического исследования.	Презентация
12	2	2	Определение степени свежести мяса животных. Отбор проб. Органолептические, микроскопическое и химическое исследования.	Плакаты
13	2	2	Пищевые токсикоинфекции.	Плакаты
14	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при незаразных болезнях.	Плакаты
15, 16	2	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	Плакаты
17, 18	3	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	Плакаты
19	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.	Плакаты
20	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	
21	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы.	
22	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	
23	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных.	
24	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	
25	3	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира.	
26	3	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно- мехового и технического сырья.	
27	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Отбор проб. Органолептические, лабораторные, химические исследования.	
28	3	2	Исследование рыбы на зараженность личинками гельминтов, на наличие вредителей.	
Итого:		36		
19	3 10 сем	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав, свойства, качество молока. Отбор проб. Исследование молока.	Презентация
20	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров.	таблицы

21	3	2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	Плакаты
22	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза солёных и солёно-копчёных мясных изделий.	Плакаты
23	3	2	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. ВСЭ мясных баночных консервов.	плакаты
24	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.	Плакаты
25	3	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: свежих и консервированных овощей, фруктов, зелени, грибов.	Плакаты
26	3	2	ВСЭ растительных масел, зерна, круп и муки.	Плакаты
27	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.	Плакаты
28	3	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства и растениеводства на рынках.	Плакаты
Итого:		20		
ВСЕГО:		76		

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	Требование к местам убоя животных и к убойным животным.		
4	1	2	Определение упитанности животных.		
5	1	2	Лимфоузлы головы, шеи, легких. Туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных.		
6	1	2	Ветеринарный учёт и отчётность по убою скота.		
7	1	2	Показатели качества мяса.		
8	1	2	Товароведение мяса.		
9	2	2	Методика определения степени свежести мяса животных.		Методические рекомендации плакаты.
10	2	2	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.		
11	2	2	Методика ветеринарно- санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в лаборатории ВСЭ рынка.		
12	2	2	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. Способы обеззараживания мяса.		
13	2	2	ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.		
14	2	2	Определение видовой принадлежности мяса.		
15	2	2	ВСЭ мяса с отклонениями в запахе, вкусе, окраске, исхудавших и истощенных животных, незрелых телят, ягнят и поросят.	Методические рекомендации	
Итого:		30			
16	3 9 сем	2	Характерные изменение в тушах и органах животных при незаразных болезнях.		Методические рекомендации
17	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов		

			животных при инфекционных болезнях.	
18	3	2	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инвазионных болезнях.	
19	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.	Методические рекомендации
20	3	2	ВСЭ яиц.	
21	3	2	ВСЭ мяса домашней птицы, кроликов и нутрий.	Методические рекомендации
22	3	2	ВСЭ мяса диких животных и пернатой дичи.	
23	3	2	ВСЭ рыбы.	
Итого:		16		
13	3 10 сем	2	Ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенический режим получения молока и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. Пороки молока.	Методические рекомендации
14	3	2	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных, солёных и солёно-копчёных мясных изделий.	Методические рекомендации
15	3	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.	Методические рекомендации
16	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Методические рекомендации
17	3	2	Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.	Методические рекомендации
Итого:		10		
ВСЕГО:		56		

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	Объём часов	Наименование практических работ	Учебно – наглядные пособия
1	2 8 сем	4	Ветеринарно-санитарный контроль и исследование туш, внутренних органов и продуктов животного происхождения в ветеринарной лаборатории рынков	Лаборатория рынка
Итого:		4		
2	2 9 сем	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	Лаборатория рынка
3	2	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и незаразных болезнях.	
4	2	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы.	
5	3	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	
6	3	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	
7	3	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.	
8	3	4	ВСЭ субпродуктов, пищевого жира.	
9	3	4	Определение степени свежести мяса. Бактериологическое исследование мяса и	

			мясопродуктов.	
10	3	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	
Итого:		36		
11	3 10 сем	4	Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Определение чистоты, плотности, кислотности, содержания жира. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока непригодного к использованию для пищевых целей. Документация.	Лаборатория рынка. Нормативная документация.
12	3	4	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	
13	3	4	ВСЭ молочных продуктов: творога, сыров и других.	
14	3	4	ВСЭ колбасных изделий, соленых и солено-копченых.	
15	3	4	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов растительного происхождения в условиях лаборатории рынка.	
16	3	4	Ветеринарно-санитарная оценка мёда в условиях лаборатории рынка.	
17	3	4	Ветеринарно-санитарный контроль продажи животных на рынке.	
18	3	2	Дегустационная оценка пищевых продуктов	
Итого:		30		
ВСЕГО:		70		

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.	4
	2	Современные мясокомбинаты и хладобойни		4
	3	Подготовка животных к убою		4
	4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы		4
	5	Лимфатическая система		4
	6	Ветеринарные клейма и штампы в ПМР		4
	7	Разделка туш		4
	8	Мясо незрелых животных		4
	9	Анатомо-морфологические параметры в определении видовой принадлежности мяса		4
Раздел 2	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве		4
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулёзе		4
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллёзе		4
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе		4

	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сальмонеллёзе		2	
Итого:				54	
9 семестр					
Раздел 3	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при саркоцистозе	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	2	
	16	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлении поваренной солью		2	
	17	Ветеринарно-санитарная экспертиза при облучении		2	
	18	Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов		2	
	19	Ветеринарно-санитарная экспертиза индеек		2	
	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое крупного рогатого скота		2	
	21	Способы обеззараживания условно годного мяса		2	
Раздел 3	22	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы		2	
	23	Новые методы консервирования мяса		2	
	24	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте		2	
	Итого:				20
	10 семестр				
Раздел 3	25	Личная гигиена работников ферм	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	1	
	26	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам		1	
	27	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека		1	
	28	Санитарная экспертиза бобов		1	
	29	Санитарная экспертиза грибов		1	
	30	Органолептические показатели мёда		2	
	31	Определение фальсификации мёда		1	
	32	Положение о ветеринарной лаборатории продовольственных рынков		1	
	33	Правовые основы сертификации в Приднестровье		1	
	34	Система добровольной и обязательной сертификации.		2	
Итого:				12	
ВСЕГО:				86	

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. Убойные животные: требования, предъявляемые к убойным животным и к местам убоя животных. Основы технологии первично переработки животных: убой, оглушение, обескровливание, разделка туш.	Плакаты
Итого		2		
1	1 11 сем	2	Морфология, химия, товароведенье мяса убойных животных.	Плакаты
2	1	2	Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	
3	2	2	ВСЭ туш и органов животных при отклонении от норм,	

			имеющих санитарное значение.	
4	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	
Итого		8		
1	12 сем 2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	Плакаты
2	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.	Плакаты
3	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях.	Плакаты
4	3	2	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.	Плакаты
5	3	2	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. ВСЭ мясных баночных консервов.	Плакаты
6	3	2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий.	Плакаты
7	3	2	Основы технологии ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира.	Плакаты
8	3	2	Основы технологии ветеринарно-санитарная экспертиза кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.	Плакаты
	Всего	16		
	Итого	26		

4.3.6. ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ для заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
1	11 сем. 2	2	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические и лабораторные методы для определения видовой принадлежности мяса. ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.	плакаты
2	2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. ВСЭ яиц.	плакаты
3	2	2	ВСЭ мяса кроликов и нутрий.	плакаты
Итого		6		
1	12 сем. 3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Отбор проб. Органолептические, лабораторные, химические исследования.	Плакаты, видео, презентация.
2	3	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав, свойства, качество молока. Отбор проб. Исследование молока.	Плакаты
3	3	2	ВСЭ кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров.	
4	3	2	ВСЭ мяса диких животных.	
5	3	2	ВСЭ мяса пернатой дичи.	
6	3	2	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. ВСЭ мёда.	
7	3	2	ВСЭ растительных пищевых продуктов: свежих и консервированных овощей, фруктов, зелени, растительных масел, круп, грибов.	

Итого	14	
ВСЕГО	20	

4.3.7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ для заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объём часов	Наименование практических работ	Учебно - наглядные пособия
1	1 11 сем	2	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит. Входной контроль.	Нормативная документация
	Всего	2		
2	1 12 сем	2	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Отбор проб. Схема бактериологического исследования.	Нормативная документация
	Итого	2		
	ВСЕГО	4		

4.3.8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА заочной 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.	5
	2	Современные мясокомбинаты и хладобойни		5
	3	Подготовка животных к убою		5
	4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы		5
	5	Лимфатическая система		5
	6	Ветеринарные клейма и штампы в ПМР		5
	7	Разделка туш		5
	8	Мясо незрелых животных		5
	9	Анатомо-морфологические параметры в определении видовой принадлежности мяса		5
Раздел 2	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве		5
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе		5
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе		5
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе		5
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сальмонеллезе		5
Итого:				70
11 семестр				
Раздел 3	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при саркоцистозе	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	9
	16	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлении поваренной солью		9
	17	Ветеринарно-санитарная экспертиза при облучении		9
	18	Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов		9
	19	Ветеринарно-санитарная экспертиза индеек		9
	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое крупного рогатого скота		9

Раздел 3	21	Способы обеззараживания условно годного мяса		9	
	22	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы		9	
	23	Методы консервирования мяса		8	
	24	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте		8	
	Итого:			88	
	12 семестр				
	25	Личная гигиена работников ферм	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	9	
	26	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам		9	
	27	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека		8	
	28	Санитарная экспертиза бобов		8	
	29	Санитарная экспертиза грибов		9	
	30	Органолептические показатели мёда		9	
	31	Определение фальсификации мёда		8	
	32	Положение о ветеринарной лаборатории продовольственных рынков		9	
	33	Правовые основы сертификации в Приднестровье		9	
	34	Система добровольной и обязательной сертификации.		9	
35	Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней.	8			
36	Оценка мяса тушек и органов кроликов при обнаружении болезней.	8			
Итого:			103		
ВСЕГО:			261		

5. Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (Лекции, практические занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
VII	Лекции 1-9	Использование демонстрационных слайдов и фильмов на мультимедийной технике.	18
	Лекция 10	Проблемная лекция с использованием технологии «мозгового штурма» при поисках возможных решений поставленных проблем.	2
	Лабораторные занятия по разделу 1-2	Разбор конкретных ситуаций при ветеринарно-санитарном контроле туш и внутренних органов животных.	30
	Практические занятия по разделу 1-2	Разбор конкретных ситуаций при ветеринарно-санитарном контроле туш и внутренних органов животных.	4
Итого:			54

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов включены в ФОС дисциплины.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник, М.: «Колос», 2000.
2. Перстнёв А.Ф. и др., Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора в ПМР, том - I, II, III, Тирасполь, 2010.

8.2. Дополнительная литература

1. Действующие в нашей стране Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, пресноводной рыбы и раков, а также Правила экспертизы меда и растительных пищевых продуктов в лабораториях рынков.
2. ГОСТ 5110-87 Крупный рогатый скот для убоя.
3. ГОСТ 5111-551 (проверен в 1975 г.) Овцы и козы для убоя.
4. ГОСТ 1213-74 (проверен в 1985 г.) Свиньи для убоя.
5. ГОСТ 20079-74 (проверен в 1986 г.) Лошади для убоя.
6. ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя.
7. ГОСТ 18292-85 Птица сельскохозяйственная для убоя.
8. ГОСМТ 779-87. Мясо говядина и телятина
9. ГОСТ 1935-55 (проверен в 1979 г.) Мясо баранины и козлятина.
10. ГОСТ 7724-771 (проверен в 1984 г.) Мясо. Свинина в тушах и полутушах.
11. ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах.
12. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.
13. ГОСТ 7595-79 Мясо говядины. Разделка для розничной торговли.
14. ГОСТ 7596-81. Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли.
15. ГОСТ 7597-85. Мясо свинины Разделка для розничной торговли.
16. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках.
17. ГОСТ 27583-88. Яйца куриные пищевые (технические условия)
18. ГОСТ 19792-87 Мед натуральный (технические условия)
19. ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров (технические условия).

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

справочно-библиографический поисковый аппарат специальных научных и научно-технических библиотек в Интернете. Общедоступные базы данных на сайтах [www. TheLancet.com.](http://www.TheLancet.com), «Научные журналы», <http://www.ni2.ru/res/>, в Российской 2010 библиотеке www.2si.ru.

8.4. Методические указания и материалы, изданные в ПГУ.

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.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

В наличии две специализированные лаборатории, где 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; суховоздушный термостат, водяная баня, ФЭК, центрифуга, весы аналитические.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в 3 семестрах. В каждом семестре предусмотрены контрольные модули по изученным разделам — по 2 в каждом семестре. Формой промежуточного контроля является зачет в 8 и 9 семестре и экзамен в 10.

11. Технологическая карта дисциплины

Курс 4 и 5, АТ15ДР62ВЕ (8, 9, 10 сем.).

Курс 5 и 6, АТ15ВР65ВЕ (10, 11, 12 сем.).

Преподаватель – лектор – доцент Е.В. Гроза

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

Наименование дисциплины / курса	Уровень / ступень образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)	Статус дисциплины в рабочем учебном плане (А, Б, В, Г)*	Количество зачётных единиц
Ветеринарно-санитарная экспертиза	специалист	А	9

Смежные дисциплины по учебному плану:

биология, клиническая диагностика, патологическая анатомия.

Студенты, защитившие менее 60% лекций и лабораторных занятий, не допускаются к сдаче зачета и экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или лабораторного материала, обязательное выполнение модульных письменных контрольных работ, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных лабораторно-практических занятий.

12. Содержание и методика проведения выходного контроля

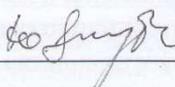
В качестве промежуточного контроля предусмотрены 2 зачета с оценкой и экзамен. Зачет и экзамен проводятся в форме устного собеседования. Студенты, защитившие более 60% лекций и лабораторных работ, получают допуск к экзамену.

Составитель:.

 /Гроза Е.В., доцент, к.с/х.н./

Согласовано:

И.о. зав. выпускающей кафедры

 /Якубовская Ю.Л., доцент, к.вет.н./