

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия
им. Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра эпизоотологии и микробиологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки (специальность):

27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль:

Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли

Квалификация выпускника: бакалавр

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, профиль Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли"

Разработчик:

к. вет.н., доцент _____ С.В. Шестакова

Программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии 25 января 2024 года, протокол №6

Зав. кафедрой, к.вет.н., доц. _____ Ю.А. Воеводина

Программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий 15 февраля 2024 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии,

к.б.н, доцент _____ Ошуркова Ю.Л..

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения входного контроля качества мясного, осуществления контроля качества сырья животного и растительного происхождения в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил.

Задачи: способность и готовность к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пищевых яиц, рыбы, продуктов пчеловодства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части цикла федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) "Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли". Индекс дисциплины по учебному плану: Б1.В.ДВ.03.02

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как Б1.О.08 Общая химия и основы химического анализа, Б1.О.09 Органическая и биологическая химия.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей дисциплиной для изучения таких дисциплин, как Б1.О.23.07 Технология мяса и мясных продуктов, Б1.О.23.08 Технология рыбы и рыбных продуктов.

3. Требования и результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-5 Способен принимать и оформлять решение о приостановлении выпуска продукции и обращение с несоответствующей продукцией.	ИД-1- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, меда, пищевых яиц, рыбы и рыбопродуктов; ИД-2 отбирать пробы, для отправки в ветеринарную лабораторию, интерпретировать результаты лабораторных исследований, ИД-3 - владеть методам проведения органолептических и биохимических исследований животноводческой продукции

4. Структура и содержание учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы – 108 часов.

4.1. Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов
	4 семестр
Аудиторные занятия (всего)	34
В том числе	
Лекции	17
Лабораторные работы (ЛР)/ Лабораторно-практическая подготовка	17/8
Самостоятельная работа (всего)	74
Вид промежуточной аттестации	зачет
Общая трудоемкость дисциплины, часы	108
Зачетные единицы	3

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Определение дисциплины и ее значение. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Порядок приёма и сдачи животных. Предубойное содержание и предубойный осмотр животных на боенских предприятиях. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов. Клеймение.

Понятие о мясе. Изменения в мясе после убоя. Изменение мяса при хранении. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов.

Раздел 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов.

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный

источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц сельскохозяйственной птицы.

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующим нормативным документам

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Санитарная оценка растительных продуктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

4.3. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование	Л	ЛПЗ		СРС	Всего
			Всего	В т.ч. ЛПП		
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	8	8	4	30	46
2.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	6	6	4	25	37
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	3	3		19	25
	Всего:	17	17	8	74	108

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	ПК-5
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+
2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	+
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	+

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий 34 часов, в том числе лекций 17 часов, лабораторных занятий 17 часов,

83,3 % - занятия в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Вид занятия (Л, ЛПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
Л	Проблемная лекция на тему «Требования к убойным животным»	2
Л	Лекция-визуализация на тему «Убой и первичная переработка животных на мясо»	2
ЛПЗ	Предубойный осмотр животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза	2
ЛПЗ	Определение свежести мяса	4
ЛПЗ	Определение мяса больных животных	4
ЛПЗ	Трихинеллоскопия мяса	4
ЛПЗ	ВСЭ меда. Решение ситуационных задач	6
ЛПЗ	Определение свежести растительных пищевых продуктов	2
ЛПЗ	Определение свежести рыбы	2
ИТОГО		28

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Подготовка к занятию, подготовка к тестированию, к контрольной работе	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	контрольная работа, тестирование, собеседование
2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	Подготовка к ЛР, подготовка к тестированию, решение ситуационных задач	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Устный опрос, защита отчета

3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Подготовка к ЛР, подготовка к контрольной работе, подготовка к устному оросу	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами,	Контрольная работа, собеседование
---	--	--	--	-----------------------------------

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел, тема	Контрольные вопросы для самопроверки
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные цели ВСЭ 2. Ветеринарно-санитарное значение предприятий по переработке животных на мясо 3. Экономическое значение и основные задачи боенских предприятий 4. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий 5. Отличительные особенности и структура мясокомбинатов 6. Отличительные особенности хладобоев, боен 7. Отличительные особенности мясоперерабатывающих заводов и специализированных боенских предприятий 8. Ветеринарно-сопроводительные документы для сдачи скота на мясокомбинат 9. Требования к убойным животным 10. Виды убоя животных 11. Болезни, при которых запрещен убой скота на мясо 12. Перечислите причины, по которым не допускается убой скота и птицы на мясо 13. Предубойное содержание животных 14. Предубойный ветеринарный осмотр животных 15. Технология убоя животного 16. Охарактеризуйте типы оглушения животных. 17. Методы обескровливания животных 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш крупного рогатого скота 19. ВСЭ туш свиней 20. ВСЭ туш мелкого рогатого скота 21. Ветеринарное клеймение мяса 22. Ветеринарные штампы
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Товароведение мяса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Категории мяса 2. Морфологический состав мяса 3. Химический состав мяса
Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите виды порчи мяса 2. Что такое загар мяса? 3. ВСО при ослизнении мяса 4. ВСО при плесневении мяса 5. ВСО при загаре мяса 6. ВСО мяса различной свежести 7. Определение свежести мяса

<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие об условно-годном мясе 2. Методы обезвреживания УГМ 3. Послеубойная диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозног 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе 5. Методы обезвреживания продуктов убоя при цистицеркозе бовисном и целлюлозном 6. Послеубойная диагностика трихинеллеза 7. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе 8. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных
<p>Раздел 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза меда</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические показатели меда 2. Назовите правила отбора проб меда для лабораторных исследований 3. Значение показателя «влажность меда» для ветеринарно-санитарной экспертизы 4. Что такое диастаза в меде? Как определяют диастазное число. Значение этого показателя 5. Кислотность меда 6. Определение фальсификации меда 7. Выявление примеси падевого меда 8. Перечислите основания для выбраковки меда
<p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных</p>	
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика рыбы как промышленного сырья 2. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы. 3. Определение свежести рыбы 4. Определение качества живой товарной рыбы 5. Определение качества свежей рыбы 6. Определение качества соленой рыбы 7. Определение качества копченой и вяленой рыбы 8. Болезни человека, передающиеся через рыбу 9. Методы обезвреживания рыбы

7.3 Вопросы для промежуточной аттестации

Комплект вопросов для проведения зачета

1. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
2. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
3. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
4. Правила приёма животных на убой.
5. Причины, по которым убой животных запрещен.
6. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
7. Химический состав мяса животных, пищевая ценность.

8. Ветеринарное клеймение мяса.
9. Созревание мяса
10. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
11. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на мясокомбинате.
12. Виды порчи мяса.
13. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
14. Влияние стресса на качество мяса
15. Характеристика рыбы как промышленного сырья
16. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
17. Определение свежести рыбы
18. Методы обезвреживания рыбы
19. ВСЭ растительных продуктов на продовольственных рынках
20. Определение нитратов и нитритов в растительных продуктах
21. Органолептическая оценка меда
22. Фальсификация меда и способы ее выявления
23. ФГИС «Меркурий»

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; ред. М. Ф. Боровков. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>. - Режим доступа: для авториз. пользователей Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>. - Режим доступа: для авториз. пользователей
Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/171871>

б) Дополнительная литература

1. Берновский Ю.Н. [Безопасность продукции Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 254 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=965169>
2. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 136 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367238>
3. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум: учебное пособие / Ю. В.

- Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 176 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=940577>
4. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс] : справочник / Т. И. Дячук. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 366 с. - (Справочники "ИНФРА-М"). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1048237>
 5. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
 6. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для вузов по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - М. : КолосС, 2001. - 261 с.
 7. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346#none>
 8. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Крыгин. - Электрон.дан. - Германия : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 104 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1064808>
 9. А. А. Кунаков Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебник / [А. А. Кунаков и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2020. - 234 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1077338>
 10. Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения : лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина [и др.]. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>. - Режим доступа: для авториз. пользователей Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/211973>
 11. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. - 406 с.
 12. Сидорова М.В. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология): учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой.—М.: ИНФРА-М, 2018. — 307 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935485>
 13. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учеб. " / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. - СПб. [и др.] : Лань, 2013. - 409 с.
 14. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Кунаков [и др.]. - Электрон. дан. - М. : Издательство "КолосС", 2007. - 400 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=345192>

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - 5-е изд., стереотип. - Электрон. дан. - СПб. [и др.]: Лань, 2017. - 316 с. - Внешняя ссылка:<https://e.lanbook.com/book/92612>
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
17. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»
18. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
19. Уша Б.В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убойе животных, производстве кошерной и халяльной продукции: учеб. пособие /Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : Квадро, 2014. - 211.
20. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: справочник / М. В. Чернявский . - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2002. - 376 с
21. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе [Электронный ресурс] : [сост. С. В. Шестакова]. - Электрон. дан. - Вологда; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/756/download>
22. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2014. – 16 с.
23. Шестакова С.В. Органолептический анализ меда: - Вологда; Молочное: ВГМХА, 2019. – 25с.

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010

STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное

обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа:
<http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа:
<http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtneham.ru/>

Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа:
<http://elibrary.ru>

– Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа:
<https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcs.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа:
https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC

○ ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

○ ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>

○ ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

○ Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)

○ ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа:
<https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные аудитории для проведения интерактивных лекций: и лабораторно-практических занятий: видеопроектор, ноутбук, экран настенный. Компьютерный класс.

– Холодильник бытовой

- Морозильная камера
- Проекционный трихинеллоскоп PARTNER
- Баня водяная
- Микроскопы
- Рефрактометр
- Овоскоп
- Люминоскоп «Филин»
- рН-метр
- Нитратомер
- Автоклав
- Плитки электрические
- Центрифуга лабораторная
- Видеофильмы на электронных носителях:
- Специально оборудованные аудитории для проведения занятий.
- Мультимедийный проектор.
- Теле- и видеосистемы.
- Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветсанэкспертизе.
- Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

В качестве производственной базы кафедра использует Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы СББЖ г. Вологды.

Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Карта компетенций дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза (27.03.01 Стандартизация и метрология, Направленность (профиль) "Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли")					
Цель дисциплины		подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения входного контроля качества мясного, осуществления контроля качества продукции животного и растительного происхождения в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил			
Задачи дисциплины		способность и готовность осуществлять выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ПК-5	Способен принимать и оформлять решение о приостановлении выпуска продукции и обращении с несоответствующей продукцией.	<p>Знать: основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Уметь: использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т. д.).</p> <p>Владеть: методами проведения органолептических и биохимических исследований животноводческой продукции</p>	<p>Лекции</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики болезней животных и птиц; способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т. д.).</p> <p>Высокий (отлично) Владеет методами проведения органолептических и биохимических исследований животноводческой продукции</p>