



*Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Астраханский
государственный технический университет» в Ташкентской
области Республики Узбекистан*

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

Рабочая программа дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты питания животного происхождения и водных
биоресурсов

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Автор:

Ст.пр. Сафаров М.М.

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	10	10	10	10
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Старший преподаватель, Сафаров М.М. _____

Рецензент(ы):

PhD, доцент Юлдашев А.А _____

Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2024 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 27 августа 2024 г. № 1

Зав. кафедрой Юлдашев А.А.

Председатель УМС Джумонов Д.С.

Протокол от 28 августа 2024 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Целью дисциплины является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного контроля на предприятиях по переработке продуктов из сырья животного происхождения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.3	Методы исследований сырья и пищевых продуктов
2.1.4	Микробиология в отрасли
2.1.5	Санитария и гигиена в отрасли
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственно-технологическая практика.
2.2.2	Технология мяса и мясных продуктов (2 часть)
2.2.3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней водных биоресурсов, животного сырья
3.1.2	эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний
3.1.3	устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов
3.1.4	ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
3.2	Уметь:
3.2.1	оценивать состояние водных биоресурсов, животного сырья

3.2.2	проводить комплекс ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии
3.3 Владеть:	
3.3.1	методиками ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, животного сырья
3.3.2	методикой компрессорного исследования рыбы на описторхоз;
3.3.3	методиками органолептического и физико-химического исследования водных биоресурсов, животного сырья, поступающего на производство продуктов питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
1.1	Основные направления изучения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, животного сырья /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.2	Морфология и химия мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья при инвазионных заболеваниях /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.7	Гельминтологическое исследование рыбы /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.8	Методы обезвреживания рыбы при антропоозоонозных болезнях /Лаб/	4	4	ПК-3	П.6	
1.9	Причины естественного автолиза мяса, влияющего на его свежесть /Ср/	4	4	ПК-3	П.6	
1.10	Ветсанэкспертиза копчёной, вяленой и сушеной рыбы /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.12	Определение степени свежести мяса рыбы /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.13	Пороки рыбы. Порча продукции. /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.14	Методы органолептического и лабораторного исследований мяса /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.15	Ветсанэкспертиза солёной рыбы и икорных продуктов /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.16	Ветсанэкспертиза рыбных консервов /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.17	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.18	ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.19	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	

1.20	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.21	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.22	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.23	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы, кроликов /Ср/	4	4	ПК-3	П.6	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках /Ср/	4	4	ПК-3	П.6	
	Зачет	4	4	ПК-3	П.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработки крупного рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработке свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза на финальной точке убоя и переработки мелкого рогатого скота.
5. Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
6. Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
7. Оценка мяса в зависимости от его санитарного состояния (степени порчи).
8. Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий.
9. Оценка колбасных изделий в зависимости от их санитарного состояния (степени порчи), привести данные своего или близлежащего комбината.
10. Производственно-ветеринарный контроль при производстве мясных консервов
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационном поражении животных.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.
13. Характеристики пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (стафилококковые токсикозы).
14. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (ботулизм).
15. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (микотоксикозы), опасность их для здоровья потребителя, санитарная оценка мясных продуктов при обнаружении указанных возбудителей и их токсинов.
16. Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
17. Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
18. Контроль качества дезинфекции.
19. Промышленная, производственная и личная гигиена.
20. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.

5.2. Темы письменных работ

1. Характеристика пищевых интоксикаций, обусловленных Эшерихия коли, в зависимости от причин возникновения их. Опасность для здоровья потребителя, санитарная оценка мясных продуктов при обнаружении указанных возбудителей и их токсинов.
2. Организация и правила безопасности проведения ветеринарно-санитарных работ по механической очистке, обезжириванию моющими средствами и профилактической дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, помещений, рук работников, санитарной и специальной одежды.
3. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
4. Переработка условно-годного мяса.
5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.
6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате, бойне, убойном пункте.
7. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в ветеринарной лаборатории на рынке.
8. Проведение экспертизы молока и молочных продуктов в условиях молочных заводов и прифермских молочных.
9. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
10. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.

5.3. Фонд оценочных средств

Представлен типовыми тестами и вопросами

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчеты по лабораторным работам, тесты, рефераты

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
1.	Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхоева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143180
2.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/253553
4.	Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхоева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143180
5.	Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07289-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511662
6.	Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517367
7.	Счисленко, С. А. Инфекционные болезни рыб : учебное пособие для вузов / С. А. Счисленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 225 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13787-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519720
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – https://lex.uz/ru/
Э2	Национальная библиотека имени Алишера Навои - https://www.natlib.uz/
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security – антивирусная программа
6.3.1.2	AdobeReader - программа для просмотра документов в формате pdf.
6.3.1.3	Google Chrome - браузер.
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «АГТУ» В ТАШКЕНТСКОЙ ОБЛАСТИ РЕСПУБЛИКИ
6.3.1.5	Mozilla FireFox - браузер.
6.3.1.6	Microsoft 365 - программное обеспечение для работы с электронными документами.
6.3.1.7	7-zip - архиватор.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул. Аудиторная доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой

7.2	Помещение для хранения учебного оборудования
7.3	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.
7.4	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.
7.5	Аудитория для лабораторных работ имеет необходимое лабораторное оборудование: микроскоп, лабораторную и химическую посуду, рН-метр, лабораторную центрифугу, препараты для микрокопирования, раздаточный материал, наглядные материалы

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Сафаров М. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан. – URL: <https://portal.astutr.uz/>.
2. Сафаров М. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению лабораторных работ обучающимися по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан. – URL: <https://portal.astutr.uz/>.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.