

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

 Проректор по УР  
А.В. Бурмистров  
«10» сентября 2017 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.10.1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки (специальности)

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

(шифр)

(наименование)

Профили подготовки

Технология молока и молочных продуктов

Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс, семестр VI, 6 (очная форма); VIII, 8 (заочная форма)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	9	6	0,25	0,17
Практические занятия	-	-	-	-
Семинарские занятия	36	12	1,0	0,33
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Самостоятельная работа	90	153	1,0	4,25
Форма аттестации	экзамен	экзамен	1,0	0,25
	45	9		
Всего	180	180	5,0	5,0

Казань, 2017 г.



### ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью животной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы заболеваний сельскохозяйственных животных, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных и инфекционных заболеваний и их влияния на качество сырья и готовой продукции.

### ***2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы***

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к вариативной (Б1.В.ДВ.10.1) части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Биология,
- б) Биохимия,
- в) Биологическая безопасность пищевых систем,
- г) Общая микробиология и общая санитарная микробиология.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Безопасность жизнедеятельности;*
- б) Автоматизированные системы управления;*
- в) Технология мяса и мясных продуктов/Технология молока и молочных продуктов.*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» могут быть использованы при прохождении практик (производственной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

### ***3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины***

1. ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
2. ПК-5: способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

#### ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

- 1) Знать:
  - а) фундаментальные (базовые) понятия, связанные с экспертизой продуктов животного происхождения;
  - б) нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила;
- 2) Уметь:
  - а) использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

б) осуществлять технологический контроль качества и безопасности готовой продукции;

3) Владеть:

а) навыками развития способности к самоорганизации и самообразованию при освоении дисциплины;

б) определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;

в) проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей туш и органов, формулировать и обосновывать выводы.

#### ***4. Структура и содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»***

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5,0 зачетных единицы 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и другие образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС		
<b>Очная форма обучения</b>								
1	<i>Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	6	1	2	-	10	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Контрольная работа</i>
2	<i>Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	6	1	2	-	10	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Контрольная работа</i>
3	<i>Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	6	1	4	-	10	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Контрольная работа</i>
4	<i>Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.</i>	6	1	4	-	10	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Реферат</i>
5	<i>Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	6	1	8	-	10	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Реферат</i>
6	<i>Морфология, химия и то-</i>	6	1	4	-	10	<i>База нормативно-технической доку-</i>	<i>Реферат, доклад</i>

	вароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли						ментации		
7	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	6	1	4	-	10	База нормативно-технической документации	Реферат, доклад	
8	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	6	1	6	-	10	База нормативно-технической документации	Реферат	
9	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	6	1	2	-	10	База нормативно-технической документации	Реферат	
<b>Итого:</b>			<b>9</b>	<b>36</b>		<b>90</b>			
<b>Форма аттестации</b>							<b>Экзамен</b>		
<b>Заочная форма обучения</b>									
1	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	1	1	1	-	6	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа	
2	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия	1	1	1	-	6	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа	

	мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.							
3	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	1	1	1	-	6	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
4	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	1	1	1	-	6	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
5	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	1	1	1	-	8	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
6	Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли	1	1	2	-	11	-База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
7	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	1	-	1	-	10	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа
8	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые	1	-	2	-	6	База нормативно-технической документации	Реферат, контрольная работа

	<i>условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами</i>								
9	<i>Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных</i>	1	-	2	-	6	<i>База нормативно-технической документации</i>	<i>Реферат, контрольная работа</i>	
<b>Итого:</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>153</b>			
<b>Форма аттестации</b>							<b>Экзамен</b>		

**5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Часы</b>	<b>Тема лекционного занятия</b>	<b>Краткое содержание</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>Дневная форма обучения</b>					
1	<i>Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	1	<i>Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	<i>Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
2	<i>Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	1	<i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	<i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
3	<i>Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	1	<i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	<i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
4	<i>Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки</i>	1	<i>Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и ор-</i>	<i>Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	<i>туш и органов.</i>		<i>ганов.</i>		
5	<i>Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	1	<i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
6	<i>Раздел 6. Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли</i>	1	<i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли.</i>	<i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
7	<i>Раздел 7. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов</i>	1	<i>Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.</i>	<i>Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
8	<i>Раздел 8. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами</i>	1	<i>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами.</i>	<i>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
9	<i>Раздел 9. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных</i>	1	<i>Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных.</i>	<i>Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
	<b>Итого</b>	<b>9</b>			
<b>Заочная форма обучения</b>					
1	<i>Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	1	<i>Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	<i>Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
2	<i>Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	1	<i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	<i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
3	<i>Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	1	<i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	<i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
4	<i>Раздел 4. Современные технологические схемы убоя живот-</i>	1	<i>Современные технологические схемы убоя животных и пе-</i>	<i>Современные технологические схемы убоя животных и перера-</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	<i>ных и переработки туш и органов.</i>		<i>реработки туш и органов.</i>	<i>ботки туш и органов.</i>	
	<i>Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	1	<i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
	<i>Раздел 6. Морфология, химия и товароведение мяса. Сортной разруб мясных туш для розничной торговли</i>	1	<i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортной разруб мясных туш для розничной торговли.</i>	<i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортной разруб мясных туш для розничной торговли.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
	<b>Итого</b>	<b>6</b>			

## **6. Содержание семинарских, практических занятий**

*Цель проведения семинарских занятий – закрепление и расширение материала, полученного бакалаврами в ходе слушания лекций.*

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Часы</b>	<b>Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума</b>	<b>Краткое содержание</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>Дневная форма обучения</b>					
1	<i>Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	2	<i>Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.</i>	<i>Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
2	<i>Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	2	<i>Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.</i>	<i>Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
3	<i>Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	4	<i>Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.</i>	<i>Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
4	<i>Раздел 4. Современные</i>	4	<i>Современные технологические схемы убоя жи-</i>	<i>Современные технологические схемы убоя</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	<i>технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.</i>		<i>вотных и переработки туш и органов.</i>	<i>животных и переработки туш и органов.</i>	
5	<i>Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	8	<i>Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
6	<i>Раздел 6. Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли</i>	4	<i>Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов.</i>	<i>Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
7	<i>Раздел 7. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов</i>	4	<i>Изменения, происходящие в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, загар, гниение). Условно годное мясо и методы его обезвреживания.</i>	<i>Изменения, происходящие в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, загар, гниение). Условно годное мясо и методы его обезвреживания.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
8	<i>Раздел 8. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами</i>	6	<i>Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами.</i>	<i>Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
9	<i>Раздел 9. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном по-</i>	2	<i>Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном по-</i>	<i>Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном по-</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	<i>ражении жи- вотных</i>				
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>			
	<b>Заочная форма обучения</b>				
1	<i>Раздел 1. Жи- вотные как сырье для мясной про- мышленно- сти.</i>	1	<i>Ветсанэкспертиза туш, органов и других продук- тов убоя животных при обнаружении инвазион- ных болезней.</i>	<i>Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя жи- вотных при обнару- жении инвазионных болезней.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
2	<i>Раздел 2. Транспорти- ровка жи- вотных на предприятия мясной про- мышленно- сти. Порядок приема-сдачи животных на мясокомби- наты.</i>	1	<i>Исследование лимфати- ческих узлов при вет- санэкспертизе туш.</i>	<i>Исследование лимфа- тических узлов при ветсанэкспертизе туш.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
3	<i>Раздел 3. Предприятия по перера- ботке убой- ных живот- ных на мясо. Санитарно- гигиенические требования к ним.</i>	1	<i>Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Кон- сервирование мяса посол- кой. Ветсанэкспертиза солонины.</i>	<i>Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мя- са на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэк- спертиза солонины.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
4	<i>Раздел 4. Со- временные технологиче- ские схемы убоя живот- ных и перера- ботки туш и органов.</i>	1	<i>Современные технологи- ческие схемы убоя жи- вотных и переработки туш и органов.</i>	<i>Современные техноло- гические схемы убоя животных и перера- ботки туш и органов.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
5	<i>Раздел 5. Особенности переработки на мясо раз- ных видов животных и птицы</i>	1	<i>Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработ- ки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>Ветсанэкспертиза мя- са на мясокомбина- тах. Особенности перера- ботки на мясо разных видов животных и птицы.</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
6	<i>Морфология, химия и то- вароведение мяса. Сорто- вой разруб мясных туш</i>	2	<i>Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Вет- санэкспертиза мяса вы- нужденно убитых жи- вотных при незаразных</i>	<i>Послеубойные измене- ния в мясе. Созревание мяса больных живот- ных. Ветсанэксперти- за мяса вынужденно убитых животных при</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	для розничной торговли		заболеваниях и поражении отдельных органов.	незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов.	
7	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	1	Изменения, происходящие в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, загар, гниение). Условно годное мясо и методы его обезвреживания.	Изменения, происходящие в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, загар, гниение). Условно годное мясо и методы его обезвреживания.	ПК-1, ПК-5, ПК-12
8	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	2	Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами.	Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами.	ПК-1, ПК-5, ПК-12
9	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	2	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	ПК-1, ПК-5, ПК-12
<b>Итого:</b>		<b>12</b>			

## 7. Содержание лабораторных занятий

В учебном плане изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профили «Технология мяса и мясных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов» не предусмотрено проведение лабораторных занятий.

## 8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения				
1	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12

2	Раздел 2. <i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
3	Раздел 3. <i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
4	Раздел 4. <i>Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.</i>	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
5	Раздел 5. <i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	10	Реферат, доклад	ПК-1, ПК-5, ПК-12
6	Раздел 6. <i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли</i>	10	Реферат, доклад	ПК-1, ПК-5, ПК-12
7	Раздел 7. <i>Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов</i>	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
8	Раздел 8. <i>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами</i>	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
9	Раздел 9. <i>Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных</i>	10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
<b>Итого:</b>		<b>90</b>		
<b>Заочная форма обучения</b>				
1	Раздел 1. <i>Животные как сырье для мясной промышленности.</i>	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
2	Раздел 2. <i>Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.</i>	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
3	Раздел 3. <i>Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.</i>	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
4	Раздел 4. <i>Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.</i>	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
5	Раздел 5. <i>Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы</i>	8	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
6	Раздел 6. <i>Морфология, химия и товароведение мяса. Сортовой разруб мясных туш для розничной торговли</i>	11	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
7	Раздел 7. <i>Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов</i>	10	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
8	Раздел 8. <i>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками,</i>	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12

	<i>стрептококками и анаэробными микробами</i>			
9	<i>Раздел 9. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных</i>	6	<i>Реферат, контрольная работа</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>
<b>Итого:</b>		<b>153</b>		

### ***9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.***

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении указанной дисциплины предусматривается выполнение:

- 4 практических работ, за которые студент может получить максимальное количество баллов – 20 (5 баллов за практическую работу);
- контрольных работ, за которые студент может получить максимальное количество баллов – 20 (10 баллов за работу);
- реферата, за который студент может получить максимальное количество баллов – 20 (за каждый реферат).

В результате максимальный текущий рейтинг составит 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

### ***10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины***

*Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.*

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/69877">https://e.lanbook.com/book/69877</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> . . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 136 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/58744">https://e.lanbook.com/book/58744</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/4129">https://e.lanbook.com/book/4129</a> . . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

### 11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Ежкова, М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч.1: Санитария и гигиена промышленного производства продуктов животного происхождения: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Ка-	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/73228">https://e.lanbook.com/book/73228</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-

зань : КНИТУ, 2013. — 136 с.	адресов КНИТУ
2. Ежкова, М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч.2: Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Казань : КНИТУ, 2013. — 188 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/73229">https://e.lanbook.com/book/73229</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. Дан. — СПб.: Лань, 2013. — 176 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/5852#book_name">https://e.lanbook.com/book/5852#book_name</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

### 11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» использование электронных источников информации:

Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>

Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: <http://rucont.ru>

ЭБС Библиокомплектатор – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/>

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>

ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

ЭЧЗ «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>

ЭБС «Консультант студента»- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>

ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>

ЭБС «Book.ru» - Режим доступа <https://www.book.ru/>

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – режим доступа: <https://biblioclub.ru>

Согласовано:  
Зав.сектором ОКУФ



## ***12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).***

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза используются:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук, интерактивная доска).

## ***13. Образовательные технологии***

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 8 часов при очной форме обучения и 6 часов – при заочной.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция).

Темы интерактивных занятий:

- Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов (2 часа).
- Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы (2 часа).
- Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов (2 часа).
- Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами (2 часа).

## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине **Б.1.ВД.ДВ.10.1 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

(наименование дисциплины)

пересмотрена на заседании кафедры **Технологии мясных и молочных продуктов**

(наименование кафедры)

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

(направление подготовки)

Профиль программы **«Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»**

(наименование направления, образовательная программа)

№ п/п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМЦ/ОМг/ОАиД
1	28.08.2018 (протокол заседания кафедры ТММП №1)	Нет	Нет			

\*Если в списке литературы есть изменения, обновленный список необходимо утвердить у заведующей сектором комплектования УНИЦ и один экземпляр представить в УМЦ/ОМг/ОАиД.