

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
«06» 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 45	экзамен 9	1,0	0,25
Всего	180	180	5,0	5,0

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилям «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов, на основании учебного плана. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения наборов 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 годов поступления.

Разработчик программы:

профессор
(должность)


(подпись)

Ежкова М.С.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП,
протокол от 29.08.2017 г. № 1

Зав. кафедрой


(подпись)

Ежкова Г.О.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего подготовку образовательной программы

от 04.09.2017 г. 1

Председатель комиссии, профессор


(подпись)

Сироткин А.С.
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий, к которому относится кафедра-разработчик РП

от 04.09 2017 г. № 1

Председатель комиссии, профессор


(подпись)

Сироткин А.С.
(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ


(подпись)

Китаева Л.А.
(Ф.И.О.)

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 дру- гие образовательные технологии, используе- мые при осуществлении образовательного про- цесса	Оценочные средства для проведения про- межуточной ат- тестации по раз- делам
			Лек- ции	Семинар (Практиче- ские заня- тия, лабо- раторные практику- мы)	Лабо- ра- тор- ные рабо- ты	СРС		
Очная форма обучения								
1	Раздел 1. Жи- вотные как сырье для мясной про- мышленно- сти.	6	1	2	-	10	База нормативно- технической доку- ментации	Контрольная работа
2	Раздел 2. Транспорти- ровка жи- вотных на предприятия мясной про- мышленно- сти. Порядок приема-сдачи животных на мясокомби- наты.	6	1	2	-	10	База нормативно- технической доку- ментации	Контрольная работа
3	Раздел 3. Предприятия по перера- ботке убой- ных живот- ных на мясо. Санитарно- гигиенические требования к ним.	6	1	4	-	10	База нормативно- технической доку- ментации	Контрольная работа
4	Раздел 4. Со- временные технологиче- ские схемы убоя живот- ных и перера- ботки туш и органов.	6	1	4	-	10	База нормативно- технической доку- ментации	Реферат
5	Раздел 5. Особенности переработки на мясо раз- ных видов животных и птицы	6	1	8	-	10	База нормативно- технической доку- ментации	Реферат
6	Морфология, химия и то-	6	1	4	-	10	База нормативно- технической доку-	Реферат, доклад

	вароведение мяса. Сорт-овой 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
Итого:			9	36		90		
Форма аттестации							Экзамен	
Заочная форма обучения								
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

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

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

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

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

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

6. Содержание семинарских, практических занятий

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

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

	<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 мясopодуKтоB, обсемененных сальмонеллами.</i>	<i>Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтоB, 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 поражении жи-</i>	<i>ПК-1, ПК-5, ПК-12</i>

	<i>ражении жи- вотных</i>				
	Итого:	36			
	Заочная форма обучения				
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
Итого:		12			

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. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
3	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
4	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
5	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	10	Реферат, доклад	ПК-1, ПК-5, ПК-12
6	Раздел 6. Морфология, химия и товароведение мяса. Сортвой разруб мясных туш для розничной торговли	10	Реферат, доклад	ПК-1, ПК-5, ПК-12
7	Раздел 7. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
8	Раздел 8. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	10	Реферат	ПК-1, ПК-5, ПК-12
9	Раздел 9. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	10	Контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
Итого:		90		
Заочная форма обучения				
1	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
2	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
3	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
4	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	6	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
5	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	8	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
6	Раздел 6. Морфология, химия и товароведение мяса. Сортвой разруб мясных туш для розничной торговли	11	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
7	Раздел 7. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	10	Реферат, контрольная работа	ПК-1, ПК-5, ПК-12
8	Раздел 8. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками,	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>
Итого:		153		

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»: https://e.lanbook.com/book/69877 . 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»: https://e.lanbook.com/book/5703 . . 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»: https://e.lanbook.com/book/58744 . 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»: https://e.lanbook.com/book/4129 . . 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»: https://e.lanbook.com/book/73228 . 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»: https://e.lanbook.com/book/73229 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»: https://e.lanbook.com/book/5852#book_name 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 «Znaniy.com» - Режим доступа: <http://znaniy.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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование дисциплины)

По направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(цифра)

(название)

для профиля /программы/специализации/направленности «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»

для набора обучающихся 2019 года обучения

форма обучения очная, заочная, пересмотрена на заседании кафедры

«Технологии мясных и молочных продуктов»

(наименование кафедры)

№ п/п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ____ от ____ 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП Ежкова М.С.	Подпись заведующего кафедрой Ежкова Г.О.	Подпись начальника УМЦ Ки-таева Л.А.
1	29.08.2019, протокол заседания кафедры ТММП №1	есть*	нет			

* Пункт Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

<https://www.elibrary.ru>

<https://texekspert.sait>

Внесены дополнения в пункт Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Лицензированное свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

MS Office 2010-2016 Standard

ABBYY FineReader 9.0 проф