

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 07.07.2023 14:05:11
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971624514

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

В.Н. Масалов

2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки

«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Вид профессиональной деятельности: в области ветеринарии

Квалификация: ветеринарно-санитарный эксперт

Разработчик программы: кафедра «Эпизоотология и терапия»

Орел

Составитель программы:
Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

И.Лаушкин -

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Эпизоотология и терапия»
протокол № 8 от «02» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой
Скробнев С.А., к. в. н., доцент

С.А. Скробнев

Программа утверждена на Ученом совете ФГБОУ ВО Орловский ГАУ
протокол № 14 от «31» мая 2023 г.

Согласовано:

Ученый секретарь Ученого совета

Сидоренко О. В.

Сидоренко О. В.

Директор
Института развития сельских территорий
и дополнительного образования

Савкин В. И.

Савкин В.И.

Содержание

1. Структура программы профессиональной переподготовки	4
1.1. Общая характеристика программы.....	4
1.2. Цель обучения. Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации	5
1.3 Планируемые результаты обучения. Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы	8
1.4. Учебный план.....	14
1.5. Календарный учебный график	15
2. Содержание программы.....	15
2.1. Рабочая программа дисциплины «Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных»	15
2.2. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки молока»	16
2.3. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки мяса».....	18
2.4. Рабочая программа дисциплины «Микробиология».....	19
2.5. Рабочая программа дисциплины «Эпизоотология»	21
2.6. Рабочая программа дисциплины «Организация и экономика ветеринарного дела»	23
2.7. Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	24
3. Организационно-педагогические условия	28
4. Учебно-методическое обеспечение	30
5. Оценка качества освоения программы.....	38
5.1. Внутренний мониторинг качества образования	38
5.2. Промежуточная аттестация.....	39
5.3. Итоговая аттестация	39
5.4. Оценочные материалы.....	39
5.5. Критерии оценивания.....	49

1. Структура программы профессиональной переподготовки

1.1. Общая характеристика программы

1.1.1. Законодательные и нормативные правовые акты, в соответствии с которыми разрабатывалась программа повышения квалификации:

- федеральный закон от 09.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 (в действующей редакции);

- единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Общепрофессиональные квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях», утвержденный приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н, зарегистрировано в Минюсте России 23.03.2011 № 20237 (в действующей редакции);

- единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации 15.02.2012 № 126н, зарегистрировано в Минюсте России 15.03.2012 № 23484 (в действующей редакции);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29444 (в действующей редакции);

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.11.2015 № 832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- письмо Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- профессиональный стандарт 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842;

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 № 939, зарегистрировано в Минюсте России 11.10.2017 № 48500 (в действующей редакции);

- устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2022 № 759;

- нормативные локальные акты ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», регламентирующие образовательную деятельность.

1.1.2. Тип дополнительной профессиональной программы: программа профессиональной переподготовки (далее – программа).

1.1.3. Программа направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

1.1.4. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.1.5. Срок освоения программы: 432 часа (12 зачетных единиц) за весь период обучения, который включает все виды работы слушателя, в том числе время, отводимое на контроль качества освоения программы.

Величина зачетной единицы устанавливается 36 академических часов при величине академического часа 45 минут, что соответствует 27 астрономическим часам.

Начало и окончание срока освоения программы может определяться договором об образовании.

1.1.6. Форма обучения: очно-заочная.

При реализации образовательной программы может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.1.7. Формы аттестации обучающихся: промежуточная, итоговая.

1.1.8. Документ о квалификации: лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке образца, установленного ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Диплом о профессиональной переподготовке дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью и (или) выполнять конкретные трудовые функции, для которых определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам дополнительного профессионального образования.

1.1.9. При освоении программы параллельно с получением среднего профессионального или высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

1.2. Цель обучения.

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа имеет целью: получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации посредством приобретения знаний, умений и навыков в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов.

Задачи программы: получение знаний, умений и практических навыков, которые позволяют осуществлять мероприятия по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация (степень) – бакалавр.

Содержание программы учитывает профессиональный стандарт 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрирован в Минюсте России 16.11.2021 № 65842.

Программа предусматривает приобретение знаний, умений и навыков (практический опыт) для осуществления профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС ВО):

1. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС ВО): сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

2. Тип задач профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС ВО): производственный; организационно-управленческий.

3. Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н: 6.

4. Вид профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом: обеспечение ветеринарного благополучия животных и человека.

5. Основная цель вида профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом: сохранение здоровья животных и ветеринарной безопасности путем профилактики и лечения всех видов животных и осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы.

Объекты профессиональной деятельности: животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели.

Связь дополнительной профессиональной программы с профессиональными стандартами (трудовые функции)

Наименование профессионального стандарта	Наименование обобщенной трудовой функции	Наименование трудовых функций	Код (уровень квалификации)
13.012 Работник в области ветеринарии	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6
		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6
		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6)

Связь программы с квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям:

- основание: приказ Минздравсоцразвития РФ от 15.02.2012 № 126н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», зарегистрировано в Минюсте РФ 15.03.2012 № 23484

Наименование должности, профессии	Должностные обязанности
Ветеринарный врач	<p><u>Должностные обязанности.</u> Проводит профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний и падежа животных, а также лечение животных. Осуществляет контроль за хранением и расходом лекарственных средств для ветеринарного применения. Проводит отбор материалов для лабораторных исследований, обеспечивает работы по приему поступающих на исследования материалов и их хранение до окончания исследований. Ведет контроль за расходом материалов (реактивов, реагентов и т.д.) для проведения лабораторных исследований. Проводит своевременное обеззараживание и уничтожение отработанного патологического и биологического материала. Следит за выполнением ветеринарных и зоогигиенических правил при содержании, кормлении животных и уходе за ними. Организует проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации в местах содержания животных, на территориях и в помещениях для переработки и хранения продукции животного происхождения. Проводит предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя. Осуществляет ветеринарный контроль за погрузкой, выгрузкой и транзитом животных, продукции животного происхождения и фуража. Оформляет и выдает ветеринарные сопроводительные документы. Проводит мероприятия по борьбе с яловостью маточного поголовья, осуществляет комплекс ветеринарных мероприятий, направленных на выращивание полноценного молодняка. Участвует в разработке мероприятий по улучшению и использованию кормовой базы, пастбищ и источников водоснабжения. Участвует в рассмотрении проектов размещения и строительства сельскохозяйственных объектов, амбулаторий, аптек и других объектов ветеринарного обслуживания. Разрабатывает планы лабораторно-диагностических исследований, направленных на предупреждение заболеваний и падежа животных. Обеспечивает ведение учета и подготовку установленной отчетности по ветеринарии.</p> <p><u>Должен знать:</u> законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, а также нормативные документы по вопросам ветеринарии; правила по борьбе с болезнями животных; наставления по применению ветеринарных препаратов; ветеринарно-санитарные правила экспертизы продукции животного происхождения; методики лабораторного исследования материалов; технологию производства и переработки продукции животного происхождения; ветеринарные и зоогигиенические правила содержания животных; правила применения лекарственных средств для животных и дезинфекционных средств;</p>

	<p>порядок проведения дезинсекции, дератизации; порядок проведения ветеринарно-санитарных экспертиз; методики лабораторных исследований; основы экономики, организации труда и управления; порядок оформления ветеринарных документов и ветеринарной отчетности; законодательство по охране окружающей среды; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.</p>
--	---

1.3 Планируемые результаты обучения.

Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения, навыки, необходимые для качественного изменения (совершенствования) компетенций:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6):

Слушатель должен знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы,

лабораторных исследований, регистрации проб; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.

Слушатель должен уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для

пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Слушатель должен владеть (трудовые действия): проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6):

Слушатель должен знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в

соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.

Слушатель должен уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Слушатель должен владеть (трудовые действия): проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6):

Слушатель должен знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных

исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.

Слушатель должен уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры; пользоваться компьютерными и

телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры; вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Слушатель должен владеть (трудовые действия): проведение ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

1.4. Учебный план

№	Наименование курсов, дисциплин (модулей)	Трудовая емкость, часов	В том числе, час			Формы аттестации	
			Контактная работа		СР	зачет	экзамен
			Л	ПЗ, ЛЗ			
1	Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных	34	8	16	10	+	-
2	Основы технологии переработки молока	50	16	20	14	+	-
3	Основы технологии переработки мяса	50	16	20	14	+	-
4	Микробиология	70	18	28	24	+	-
5	Эпизоотология	14	4	6	4	+	-
6	Организация и экономика ветеринарного дела	60	18	24	18	+	-
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза	150	32	76	42	-	+
	Итоговая аттестация (экзамен)	4	-	-	-	-	4
	Всего по программе	432	112	190	126	-	4

Примечание:

- Л – лекции;

- ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

- СР – самостоятельная работа;

- трудоемкость зачета (экзамена) по дисциплине (модулю) входит в общий объем по соответствующей дисциплине (модулю)

* - последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей) установлено в соответствии с календарным учебным графиком.

1.5. Календарный учебный график

№	Наименование курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	Распределение материала программы по неделям занятий							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1	Этика и правовые аспекты убоа сельскохозяйственных животных	34	■							
2	Основы технологии переработки молока	50	■	■						
3	Основы технологии переработки мяса	50		■	■					
4	Микробиология	70			■	■				
5	Эпизоотология	14				■	■			
6	Организация и экономика ветеринарного дела	60					■	■		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза	150						■	■	■
	Итоговая аттестация	4								■
	Всего по программе	432	54	54	54	54	54	54	54	54

Режим занятий: не более 54 часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы слушателя.

2. Содержание программы

2.1. Рабочая программа дисциплины

«Этика и правовые аспекты убоа сельскохозяйственных животных»

2.1.1. Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков о правовом регулировании обращения с сельскохозяйственными животными, а также документами, регламентирующими ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убою, переработке животных, продуктов убоа, подлежащих ветеринарному надзору.

Задачи: изучить этическое обоснование и правовое регулирование обращения с сельскохозяйственными и дикими животными; изучить нормативно-правовую документацию регламентирующую процесс приемки, убоа, переработки сельскохозяйственных животных и птицы, направленную на повышение качества и безопасности продукции с учетом критических точек системы ХАССП.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоа, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

2.1.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Приемка, убой, переработка с-х животных и птицы в свете решения Евразийского экономического союза	8	4	4	-
2	Система качества на основе принципов ХАССП при убое, переработке сельскохозяйственных животных	12	2	4	6
3	Правовое регулирование обращения с животными	10	2	6	2
4	Методы убоа животных	4	-	2	2
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	34	8	16	10

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.1.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать систему качества на основе принципов ХАССП;
- знать правовое регулирование обращения с животными;
- уметь применять методы убой животных;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

Содержание дисциплины

Тема 1. Приемка, убой, переработка с-х животных и птицы в свете решения Евразийского экономического союза

Этика в животноводстве. Приемка, убой, переработка сельскохозяйственных животных и птицы в свете решения Евразийского экономического союза.

Тема 2. Система качества на основе принципов ХАССП при убой, переработке сельскохозяйственных животных

Система качества на основе принципов ХАССП при убой, переработке сельскохозяйственных животных. Методы контроля критических точек при убой и переработке сельскохозяйственных животных в системе ХАССП. Требования к пакету документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182.

Тема 3. Правовое регулирование обращения с животными

Нормативно-правовая документация по вопросам убой, переработки сельскохозяйственных животных. Правовое регулирование обращения с животными. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб продукции, подлежащих ветеринарному контролю (надзору). Документы, регламентирующие единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к продуктам убой, подлежащих ветеринарному надзору.

Тема 4. Методы убой животных

Методы убой диких животных, промысловых животных. Способы осмотра и реализации продуктов их убой.

2.2. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки молока»

2.2.1. Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья молока на основе современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получения продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи: изучение основ переработки молока в молочную продукцию, химико-технологического их контроля, условий хранения и реализации.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

2.2.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Технология обработки молока. Определение качества молока	8	6	2	-
2	Технология производства диетических кисломолочных продуктов	8	4	-	4
3	Технология производства продуктов из молока	28	6	18	4
4	Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов	2	-	-	2
5	Производство продуктов из вторичного молочного сырья	4	-	-	4
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	50	16	20	14

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.2.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать технологию обработки молока;
- уметь проводить определение качества молока;
- владеть навыками расчета пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Технология обработки молока. Определение качества молока

Первичная обработка молока. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Органолептические свойства. Определение чистоты молока. Определение общей микробной обсемененности. Определение количества бактерий в молоке по редуктазной пробе.

Тема 2. Технология производства диетических кисломолочных продуктов

Технология производства диетических кисломолочных продуктов. Детское питание. Молочные продукты для детского питания.

Тема 3. Технология производства продуктов из молока

Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров. Определение качества молока. Техника сепарирования молока и получение сливок. Технология производства пастеризованного молока и сливок. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства творога. Технология производства творожных полуфабрикатов. Технология производства сливочного масла. Технология производства вареного сыра.

Тема 4. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов

Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов. Технология производства молочных консервов и ЗЦМ.

Тема 5. Производство продуктов из вторичного молочного сырья

Отходы молочной промышленности. Использование сыворотки. Химический состав, физические свойства и биологическая ценность вторичного молочного сырья. Первичная обработка вторичного молочного сырья. Биологические методы обработки вторичного молочного сырья.

2.3. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки мяса»

2.3.1. Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья, их оптимизации на основе современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи: освоение основ переработки мясного сырья с целью производства полуфабрикатов, готовой продукции, химико-технологического их контроля, условий хранения и реализации.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

2.3.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Технология разделки и обвалки туш животных. Оценка качества мяса и мясопродуктов	8	8	-	-
2	Технологические схемы производства мясных продуктов	26	8	10	8
3	Технология производства продуктов из мяса птицы	8	-	6	2
4	Технология производства консервов	4	-	4	-
5	Мясные продукты для детского питания	2	-	-	2
6	Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов	2	-	-	2
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	50	16	20	14

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.3.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать технологию разделки и обвалки туш животных;
- знать технологические схемы производства мясных продуктов;
- знать технологии производства продуктов из мяса птицы; производства консервов;
- уметь проводить оценку качества мяса и мясопродуктов;
- владеть навыками расчета пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Технология разделки и обвалки туш животных. Оценка качества мяса и мясопродуктов

Перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли в России. Влияние различных добавок на формирование вкуса и качества продуктов. Исследование продуктов мясопереработки. Исследование свойств сырья и готовой продукции.

Тема 2. Технологические схемы производства мясных продуктов

Технология разделки и обвалки туш животных. Обработка субпродуктов и других продуктов убоя и переработки животных. Оценка качества мяса и мясопродуктов. Технологические схемы производства основных продуктов переработки мяса. Определение качественных показателей мяса.

Тема 3. Технология производства продуктов из мяса птицы

Определения, классификация и ассортимент продуктов из мяса птицы. Сырье для производства продуктов из мяса птицы. Технологические схемы производства продуктов из тушек и частей тушек птицы. Требования к качеству и безопасности мясных продуктов из мяса птицы. Сроки хранения продуктов из мяса птицы Производство изделий из мяса птицы.

Тема 4. Технология производства консервов

Технологические схемы производства мясных продуктов. Технология производства консервов. Разделка мяса (подготовка сырья). Порционирование. Вакуумирование продукции. Закатка банок. Проверка на герметичность. Термостатная выдержка и маркировка готовой продукции.

Тема 5. Мясные продукты для детского питания

Ассортимент продукции детского питания. Смеси на основе мясного сырья. Мясные продукты для детского питания.

Тема 6. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов

Пищевая ценность продуктов. Энергетическая ценность продуктов. Единицы измерения энергетической ценности продуктов. Основные пищевые вещества. Энергетическая ценность белков, жиров и углеводов. Рацион питания. Принципы составления рациона питания. Количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов.

2.4. Рабочая программа дисциплины «Микробиология»

2.4.1. Цель дисциплины: изучить методы санитарно-микробиологического исследования сырья, готовой продукции животного, растительного происхождения и водного промысла.

Задачи: изучить санитарно-показательные микроорганизмы; изучить микрофлору, вызывающую порчу сырья и готовой продукции, и методики ее определения; изучить микрофлору сырья животного происхождения и изменение ее при хранении.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6)

2.4.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Источники обсеменения мяса и изменение микрофлоры при хранении. Микрофлора и микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов	12	4	4	4

2	Источники и пути обсеменения охлажденной и консервированной рыбы. Бактериологическое исследование рыбы и рыбных продуктов	6	2	4	-
3	Источники обсеменения сырого молока и изменения ее при хранении	4	2	-	2
4	Микрофлора консервов и ее характеристика	6	2	4	-
5	Микрофлора и микробиологическое исследование молока и молочных продуктов	12	2	6	4
6	Микрофлора яиц и яйцепродуктов и ее характеристика	6	2	2	2
7	Микрофлора растительного сырья и ее характеристика	6	2	4	-
8	Характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции	4	2	-	2
9	Возбудители пищевых отравлений. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через продукты питания	14	-	4	10
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	70	18	28	24

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.4.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать источники обсеменения мяса и изменение микрофлоры при хранении;
- знать источники и пути обсеменения охлажденной и консервированной рыбы;
- знать источники обсеменения сырого молока и изменения ее при хранении;
- уметь проводить бактериологическое исследование рыбы и рыбных продуктов;
- уметь осуществлять микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов;
- уметь осуществлять микробиологическое исследование молока и молочных продуктов;
- владеть навыками определения микрофлоры консервов;
- владеть навыками определения микрофлоры яиц и яйцепродуктов;
- владеть навыками определения микрофлоры растительного сырья.
- владеть навыками определения возбудителей пищевых отравлений.

Содержание дисциплины

Тема 1. Источники обсеменения мяса и изменение микрофлоры при хранении. Микрофлора и микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов

Обсеменение мяса животных микроорганизмами. Прижизненное и послеубойное обсеменение органов и тканей животных микроорганизмами. Изменение микрофлоры при хранении. Микрофлора колбасных изделий и ее характеристика. Микрофлора сырья животного происхождения. Пути обсеменения микроорганизмами органов и тканей животных. Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов. Методы выделения и определения микрофлоры мяса.

Тема 2. Источники и пути обсеменения охлажденной и консервированной рыбы. Бактериологическое исследование рыбы и рыбных продуктов

Микробиология рыбы. Источники и пути обсеменения охлажденной и консервированной рыбы.

Основные группы микроорганизмов - возбудителей порчи рыбы и рыбных продуктов. Микрофлора консервов и ее характеристика. Бактериологическое исследование рыбы и рыбных продуктов. Методы выделения и определения микроорганизмов рыбы и рыбных продуктов.

Тема 3. Источники обсеменения сырого молока и изменения ее при хранении

Источники обсеменения сырого молока. Микрофлора молочных продуктов и ее характеристика. Пути обсеменения молока микроорганизмами. Эндогенные источники обсеменения: микрофлора молочной железы, микроорганизмы-комменсалы (энтерококки, микрококки). Экзогенные источники обсеменения: кожа животного, подстилочные материалы, корма, воздух, вода, доильная аппаратура и посуда, кожа и одежда работников молочной фермы.

Тема 4. Микрофлора консервов и ее характеристика

Источники микрофлоры консервируемых продуктов. Определение микрофлоры в консервированных продуктах. Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов. Санитарно-гигиенические требования к производству консервов.

Тема 5. Микрофлора и микробиологическое исследование молока и молочных продуктов

Микробиологическое исследование молока и молочных продуктов. Методы выделения и определения микроорганизмов в молоке и молочных продуктах. Определение активности и чистоты микрофлоры заквасок. Микрофлора заквасок кисломолочных продуктов.

Тема 6. Микрофлора яиц и яйцепродуктов и ее характеристика

Обсеменение яиц микроорганизмами. Эндогенное обсеменение. Экзогенное обсеменение. Микрофлора яиц и яйцепродуктов. Исследование микрофлоры яиц и яичных продуктов. Развитие микроорганизмов в яйце при хранении. Мороженые яйцепродукты. Санитарно-гигиенические требования при производстве яиц и яйцепродуктов.

Тема 7. Микрофлора растительного сырья и ее характеристика

Микрофлора растительного сырья. Характеристика. Исследование микрофлоры растительных продуктов. Методика выделения и определения микроорганизмов растительного сырья.

Тема 8. Характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции

Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Общая характеристика и возбудители. Источники возбудителей инфекции: сальмонеллы, шигеллы, условно-патогенные микроорганизмы (*P. vulgaris*, *P. mirabilis*, энтерококками), энтеротоксические штаммы стафилококка (*St. aureus*, *St. albus*), стрептококки (бета-гемолитическими стрептококками группы А), споровые анаэробы (*Clostridium perfringens*), споровые аэробы (*Bac. cereus*), галофильные вибрионы (*Vibrio parahaemolyticus*). Пищевые токсикоинфекции. Характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Тема 9. Возбудители пищевых отравлений. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через продукты питания

Характеристика возбудителей пищевых отравлений. Основные этапы выявления микроорганизмов. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через продукты питания.

2.5. Рабочая программа дисциплины «Эпизоотология»

2.5.1. Цель дисциплины: изучение эпизоотических закономерностей возникновения, проявления и распространения болезней животных, средствах и способах профилактики, борьбы с ними.

Задачи: изучить аспекты ветеринарной санитарии при транспортировке убойных животных, на мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках; изучить ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов; изучить эпизоотические особенности бактериальных вирусных болезней животных, передающихся человеку через продукты уоя.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6)

2.5.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Ветеринарная санитария на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках	2	2	-	-
2	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	2	2	-	-
3	Эпизоотические особенности бактериальных и вирусных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10	-	6	4
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	14	4	6	4

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.5.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;

- уметь контролировать требования ветеринарной санитарии на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках;

- владеть навыками определения эпизоотические особенностей бактериальных и вирусных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Содержание дисциплины

Тема 1. Ветеринарная санитария на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках

Аспекты ветеринарной санитарии при транспортировке животных. Ветеринарная санитария на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.

Тема 2. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

Биологические отходы: трупы животных и птиц, в том числе лабораторных; абортированные и мертворожденные плоды; ветеринарные конфискаты (мясо, рыба, другая продукция животного происхождения), выявленные после ветеринарно-санитарной экспертизы на убойных пунктах, хладобойнях, в мясо-рыбоперерабатывающих организациях, рынках, организациях торговли и других объектах; другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Тема 3. Эпизоотические особенности бактериальных и вирусных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Эпизоотические особенности бактериальных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Эпизоотические особенности вирусных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Эпизоотологические, клинические признаки, особенности диагностики, лечения, система профилактических и оздоровительных мероприятий при парагриппе 3, туляремии, паратуберкулезе, псевдотуберкулезе, пастереллезе, актиномикозе, браздоте, вирусной диарее, отечной болезни поросят.

2.6. Рабочая программа дисциплины «Организация и экономика ветеринарного дела»

2.6.1. Цель дисциплины: приобретение знаний и навыков в области нормативно-правовой документации при транспортировке, приемке, переработке животных, птицы, сырья животного и растительного происхождения, водного промысла, готовой продукции, правил оформления сопроводительных документов на них; изучение системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Задачи: изучить нормативно-правовую документацию по вопросам импортно-экспортных отношений, оформления ветеринарных сопроводительных документов в пределах Евразийского экономического союза; приобрести навыки в оформлении сопроводительных документов при транспортировке, приемке, переработке животных, птицы, сырья животного и растительного происхождения, водного промысла, готовой продукции.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6)

2.6.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Правовые аспекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	12	12	-	-
2	Федеральные государственные информационные системы, используемые в ветеринарии	12	2	8	2
3	Ветеринарный учет и отчетность	12	4	8	-

4	Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	24	-	8	16
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	60	18	24	18

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.6.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать правовые аспекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;
- знать федеральные государственные информационные системы, используемые в ветеринарии;
- уметь осуществлять ветеринарный учет и отчетность;
- владеть навыками применения системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Содержание дисциплины

Тема 1. Правовые аспекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

Государственный ветеринарный надзор. Правовые аспекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Порядок выдачи ветеринарных документов в электронном виде на бумажных носителях.

Тема 2. Федеральные государственные информационные системы, используемые в ветеринарии

Федеральные государственные информационные системы, используемые в ветеринарии. ФГИС Меркурий и правила работы в ней.

Тема 3. Ветеринарный учет и отчетность

Ветеринарное делопроизводство. Ветеринарный учет и отчетность.

Тема 4. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья

Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Инструкции о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольных ветеринарному надзору грузы.

2.7. Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2.7.1. Цель дисциплины: формирование знаний и умений проведения ветеринарно-санитарной оценки сырья, продуктов животного, растительного происхождения, водного промысла; правил перевозки грузов подконтрольных ветеринарной службе.

Задачи: проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов, пчелопродуктов, растительных пищевых продуктов, яйцепродуктов; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов водного промысла.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция F/01.6)

ПК-2 - способен осуществлять проведение ветеринарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция F/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры (трудовая функция F/03.6)

2.7.2. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час.	в том числе		
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	6	4	-	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов	4	4	-	-
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов	6	6	-	-
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, пчелопродуктов	10	2	8	-
5	Гигиена переработки конфискатов	2	2	-	-
6	Послеубойная методика осмотра органов и туш домашних животных, кроликов, нутрий	8	-	8	-
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных, ливерных изделий, мясных студней, зельцев	8	-	8	-
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	16	4	12	-
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	14	2	12	-
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза плодовых и ягодных маринадов, повидла, джемов, варенья	8	-	8	-
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, крахмала	4	-	4	-
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	16	8	8	-
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки	6	-	4	2
14	Методы определения генетически модифицированных белковых компонентов растительного происхождения	4	-	4	-
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов, сушеных овощей, плодов	12	-	-	12
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов	6	-	-	6
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов, пряных и десертных овощей	8	-	-	8
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий	6	-	-	6
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	6	-	-	6
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	150	32	76	42

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

2.7.3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, на холодильниках, полуфабрикатов;
- уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу меда;
- уметь осуществлять послеубойную методику осмотра органов и туш домашних животных, кроликов, нутрий;
- уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу ветчинно-штучных, ливерных изделий, мясных студней, зельцев;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молочных консервов, растительных продуктов, плодовых и ягодных маринадов, повидла, джемов, варенья; муки, крупы, крахмала;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов; яйцепродуктов;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пчелопродуктов;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы субтропических и тропических продуктов, сушеных овощей, плодов;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы вкусовых продуктов, пряных и десертных овощей; кондитерских изделий;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Содержание дисциплины

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

Сырье для мясоперерабатывающей промышленности.

Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных. Технологии переработки животных и птицы. Морфологический и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутрихозяйственный убой. Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов

Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов

Ветеринарно-санитарные требования при переработке субпродуктов. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, пчелопродуктов
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелопродуктов. Органолептические и физико-химические показатели натурального меда.

Тема 5. Гигиена переработки конфискатов
Гигиена переработки конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования при переработке конфискатов.

Тема 6. Послеубойная методика осмотра органов и туш домашних животных, кроликов, нутрий

Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш нутрий, диких животных. Послеубойная методика осмотра органов и туш домашних животных, кроликов, нутрий.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных, ливерных изделий, мясных студней, зельцев

Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий, мясных студней, зельцев.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов
Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов для детского питания. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока. Санитарная оценка молока при особо опасных заболеваниях. Обезвреживание молока больных животных. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сметаны и творога. Органолептические показатели и физико-химические свойства молока.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.

Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза плодовых и ягодных маринадов, повидла, джемов, варенья

Ветеринарно-санитарная экспертиза плодовых и ягодных маринадов. Ветеринарно-санитарная экспертиза повидла, джемов, варенья.

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, крахмала
Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, крахмала.

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов
Гигиена переработки рыбы. Гигиена переработки рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов. Основы технологии рыбы и рыбных продуктов.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки

Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки.

Тема 14. Методы определения генетически модифицированных белковых компонентов растительного происхождения
Методы определения генетически модифицированных белковых компонентов растительного происхождения.

Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов, сушеных овощей, плодов

Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности. Физико-химический состав яйца и классификация товарных яиц.

Тема 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов, пряных и десертных овощей

Ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов (чай, кофе, пряности, приправы, пищевые кислоты). Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных овощей, плодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пряных и десертных овощей.

Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий

Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий.

Тема 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

3. Организационно-педагогические условия

3.1. Форма организации образовательной деятельности

3.1.1. Формат программы основан на модульном принципе представления содержания образовательной программы, который реализуется посредством учебных дисциплин (модулей), которые включают в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение дисциплин, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

3.1.2. Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические (лабораторные) занятия и другие виды учебных занятий и учебных работ, определённые учебным планом.

3.2. Условия реализации программы

3.2.1. Обучение по программе осуществляется на основе договора об образовании, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

3.2.2. Обучение осуществляется единовременно и непрерывно.

3.2.3. Местом обучения является место нахождения ФГБОУ ВО «Орловский ГАУ».

3.2.4. Обучение осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком работы.

3.3. Ресурсы для реализации программы

3.3.1. Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы в соответствии с учебным планом.

3.3.2. Помещения для проведения аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий (кабинеты, аудитории, компьютерные классы) оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения в соответствии с учебным планом.

3.3.3. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета.

3.3.4. Педагогическая деятельность по реализации программы осуществляется научно-педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее образование и отвечающими квалификационным требованиям, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н и профессиональных стандартах (при наличии).

3.4. Иные условия реализации программы

3.4.1. Образовательный процесс осуществляется в течение всего календарного года.

3.4.2. Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой программы осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

3.5. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 1-210: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, пом. 1, номер помещения 210</p>	<p>Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Специализированная мебель, доска настенная. Оснащена лабораторным оборудованием: Прибор РН-метр, рефрактометр ИРФ-454, анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС, трихинеллоскоп «Петролайзер», анализатор качества молока «Клевер 1М», овоскоп ПКЯ-10, шкаф суховоздушный ШСЛ Л-80, холодильник «Орск», микроскопы «Микмед-1», химические реактивы по темам занятий, лабораторная посуда</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky</p>

		Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год
--	--	--

4. Учебно-методическое обеспечение

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834

4.1. Дисциплина «Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных»

Перечень основной литературы

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0 — Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Боголюбов С.А. Экологическое право / С.А. Боголюбов. – М., 2014. – 297 с.
2. ГОСТ 33182. Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности. <http://docs.cntd.ru/document/1200121505>. Неограниченный доступ.

3 ГОСТ 51.705.1. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>. Неограниченный доступ.

4. Жуков В.М. Этика и психология ветеринарного врача / В.М. Жуков. – Издательство «Лань», 2018 – 295 с.

5. Технический регламент «О требованиях к безопасности объектов, обеспечивающих ветеринарно-санитарное благополучие на территории Российской Федерации» [Электронный ресурс] утвержден постановлением Правительства РФ. URL:<http://www.mcx.ru>

6. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» <http://docs.cntd.ru/document/902320560>. Неограниченный доступ.

Периодические издания

1. Ветеринария – М., 2005-2023, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. - М., 2005-2023, 1-12 (в год)
3. Зоотехния. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нуретметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.2. Дисциплина «Основы технологии переработки молока»

Перечень основной литературы

1. Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Ч. 3. Технология сливочного масла [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т.П. Арсеньева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91519>
2. Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Буянова. — Электрон.дан. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60190>
3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Смирнов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744>.

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Голубева, Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева. — Электрон.дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106801>
2. Голубева, Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева. — Электрон. Дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106801>
3. Захарова, Л.А. Технология молока и молочных продуктов.функциональные продукты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. — Электрон. Дан. — Кемерово:КемГУ, 2014. — 107 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60194>
4. Захарова, Л.М. Технология молока и молочных продуктов. Маслоделие: лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Л.М. Захарова, И.А. Смирнова. — Электрон.дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 95 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99567>.
5. Лупинская, С.М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум [Электронный ресурс] / С.М.

Лупинская, И.А. Смирнова, М.Д. Хатминская. — Электрон. Дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 105 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99579>

6. Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Смирнова. — Электрон.дан. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 132 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60198>.

7. Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 4. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. — 52 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91529>

Периодические издания

1. Аграрная наука. - М., 2005-2023, 1-12 (в год)

2. Вестник российской сельскохозяйственной науки. – М., 2006-2023, 1-6 (в год)

3. Молочное и мясное скотоводство. – Балашиха, 2005-2023, 1-8 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.3. Дисциплина «Основы технологии переработки мяса»

Перечень основной литературы

1. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179600> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс]: справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. – Электрон.дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69868>.

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. - 121 с.

2. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие [Текст]/З.Х. Давлетов. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 400 с.

3. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. – Кемерово: КемГУ, [б. г.]. - Часть 1, 2016. - 134 с.

4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с.

5. Полянских, С.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях/ С.В. Полянских, Н.М. Ильина. – Воронеж: ВГУИТ, 2017 - Часть 2: Технология мяса и мясных продуктов, 2017. - 112 с.

Периодические издания

1. Аграрная наука. - М., 2005-2023, 1-12 (в год)

2. Вестник российской сельскохозяйственной науки. – М., 2006-2023, 1-6 (в год)

3. Молочное и мясное скотоводство. – Балашиха, 2005-2023, 1-8 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Nupermethod <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.4. Дисциплина «Микробиология»

Перечень основной литературы

1. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс]: Учебные пособия / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45680>

2. Ермаков, В. В. Микробиология и вирусология: методические указания / В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2021. — 48 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222143> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и микология. [Электронный ресурс]: Учебники / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2014. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/39147> — Загл. с экрана

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Госманов, Р.Г. Микология и микотоксикология: монография / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нурғалиев. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3820-4. — Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116372> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206462> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. А. Кузьмина, А. В. Святковского. - 2-е изд., стер.; Электрон.дан. - СПб.: Лань, 2017. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). - <https://www.rulit.me/tag/higher-textbooks/epizootologiya-s-mikrobiologiej-get-525823.html>. - ISBN 978-5-8114-2017-9. <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc>

Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)
3. Зоотехния. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурermethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.5. Дисциплина «Эпизоотология»

Перечень основной литературы

1. Зоогигиена и ветеринарная санитария: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Санкт-Петербург: Квадро, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-906371-80-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103096.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Иванов Н.П. Инфекционные болезни животных. Том 1. Общая эпизоотология. Болезни, общие для нескольких видов животных: учебник в двух томах / Иванов Н.П., Тургенбаев К.А., Кожаяев А.Н. — Алматы: Нур-Принт, 2013. — 600 с. — ISBN 978-601-241-368-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69101.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Кисленко В.Н. Географическая эпизоотология: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — СПб.: Проспект Науки, 2015. — 144 с.
2. Белкин Б.Л. Патоморфологическая диагностика болезней животных. Атлас – альбом / Белкин Б.Л., Жаров А.В., Прудникова В.С – М.: «Аквариум Принт», 2013. — 232 с.
3. Белкин Б.Л., Болезни молодняка крупного рогатого скота и свиней, протекающие с диарейным и респираторным синдромом (диагностика, лечение и приемы общей профилактики). Монография / Б.Л. Белкин, В.С. Прудников, Н.А. Малахова и др. —: Изд.-во Орел ГАУ, 2012. — 222 с.

Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. - М., 2005-2023, 1-12 (в год)
3. Зоотехния. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурегметов <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.6. Дисциплина «Организация и экономика ветеринарного дела»

Перечень основной литературы

1. Кудачева, Н. А. Организация ветеринарного дела: учебное пособие / Н. А. Кудачева. — Самара: СамГАУ, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-88575-558-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123535> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник / И. Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211502> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Организация ветеринарного дела: учебное пособие / составитель Ю. А. Кушкина. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2022. — 76 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284300> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Джамалудинов, Н. М. Ветеринарное предпринимательство: учебно-методическое пособие / Н. М. Джамалудинов. — Махачкала: ДагГАУ имени М.М. Джембулатова, 2020. — 100 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162203> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора: учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Ветеринария. — М., 2005-2023, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. — М., 2005-2023, 1-12 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурперmethod <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.7. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Перечень основной литературы

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>.
2. Кузнецов, А.Ф. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856> . — Загл. с экрана.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. — Загл. С экрана.
4. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 527 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Лаушкина, Н. Н. Оценка качества молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие для студентов специальности 36.05.01 - Ветеринария / Н. Н. Лаушкина. - Электрон.дан. - Орел : Изд-во Орловского ГАУ, 2016. - 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. <http://80.76.178.135/MarcWeb/Exe/OPACServlet.exe>

2. Лаушкина, Н. Н. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы [Электронный ресурс] : учеб. - метод. пособие для студентов специальности 36.05.01. - Ветеринария / Н. Н. Лаушкина. - Электрон. дан. - Орел: Изд-во Орловского ГАУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул.экрана. <http://80.76.178.135/MarcWeb/Exe/OPACServlet.exe>

Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

3. Зоотехния. – М., 2005-2023, 1-12 (в год)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нуретметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

5. Оценка качества освоения программы

5.1. Внутренний мониторинг качества образования

Оценка качества освоения программы проводится в отношении:

- соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения;

- соответствия процедуры (процесса) организации и осуществления программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программы;
- способности Университета результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг.

Внутренний мониторинг качества образования по дополнительной профессиональной программе проводится в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Оценочные средства итоговой аттестации разработаны с учетом профессионального стандарта 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, а также предусматривают требования будущей профессиональной деятельности.

В качестве внешних экспертов при реализации программы привлекаются практики - профильные специалисты.

5.2. Промежуточная аттестация

5.2.1. Предусматривается проверка знаний после завершения изучения соответствующей дисциплины (модуля) программы и проводится в форме собеседования или тестирования.

5.2.2. Для оценки освоения отдельных дисциплин (модулей) программы в рамках промежуточной аттестации используется система «зачтено» и «не зачтено».

5.3. Итоговая аттестация

5.3.1. Итоговая аттестация осуществляется в форме экзамена после освоения всех дисциплин (модулей) программы.

5.3.2. Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией, которая оценивает результат выполнения итоговой аттестации слушателей и принимает решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, диплома о профессиональной переподготовке.

5.3.3. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Орловский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

5.4. Оценочные материалы

5.4.1. Задания для промежуточной аттестации.

5.4.1.1. Дисциплина «Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных»

1. Этика в животноводстве
2. Правовое регулирование обращения с животными
3. Приемка и осмотр убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях в свете решения Евразийского экономического союза
4. Заболевания сельскохозяйственных животных и птицы
5. Технологические операции убоя и переработки сельскохозяйственных животных.
6. Технологические операции убоя и переработки сельскохозяйственной птицы.
7. ХАССП и его принципы регулирования производства безопасного сырья и продуктов животного происхождения
8. Критические точки, управляющие производством безопасного мясного сырья при убое и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
9. Санитарные требования к оборудованию, используемому при убое и переработке сельскохозяйственных животных
10. Санитарные требования к ограждающим конструкциям убойного цеха

11. Санитарные требования при хранении и транспортировке продуктов убоя животных
12. Биологически опасные факторы оценки критических точек в системе ХАССП и методы их определения
13. Химически опасные факторы оценки критических точек в системе ХАССП и методы их определения
14. Физически опасные факторы оценки критических точек в системе ХАССП и методы их определения
15. Критические точки для управления производством безопасной продукции
16. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб продукции, подлежащих ветеринарному надзору
17. Оформление документов при выявлении нарушений ветеринарно-санитарных требований при убое, переработке сельскохозяйственных животных, хранении и транспортировке продуктов убоя
18. Основные документы, регламентирующие единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы
19. Основные документы, регламентирующие единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к мясу, мясным продуктам.

5.4.1.2. Дисциплина «Основы технологии переработки молока»

1. Возникновение и развитие цельномолочной отрасли
2. Значение молока в питании людей. История развития молочной промышленности
3. Характеристика сырья при производстве продуктов цельномолочной отрасли
4. Ассортимент вырабатываемого питьевого молока. Пищевая и биологическая ценность молока. Характеристика пастеризованного молока
5. Технология производства пастеризованного молока. Способы упаковывания пастеризованного молока
6. Технологии производства шоколадного молока и солодового молока
7. Технологии производства стерилизованного молока и стерилизованного витаминизированного молока
8. Пороки стерилизованного молока и меры их предупреждения
9. Пороки пастеризованного молока и меры их предупреждения
10. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов
11. Приготовление заквасок. Требования к закваскам для кисломолочных продуктов
12. Ассортимент и классификация кисломолочных продуктов. Основные параметры кисломолочных продуктов. Способы производства кисломолочных продуктов
13. Теоретическое обоснование режимов тепловой и механической обработки при производстве кисломолочных продуктов
14. Технология производства кефира и напитка Снежок
15. Технология производства ряженки и варенца
16. Технология производства йогурта
17. Технология производства ацидофильных продуктов
18. Основные направления совершенствования технологии улучшения консистенции, увеличения сроков хранения и повышения биологической ценности кисломолочных продуктов
19. Пороки кисломолочных напитков и меры их предупреждения
20. Виды сметаны и их характеристика
21. Технологический процесс производства сметаны
22. Пороки сметаны
23. Ассортимент и классификация творога. Способы производства творога
24. Способы коагуляции белков молока и их использование в производстве творога

25. Традиционный способ производства творога
26. Раздельный способ производства творога на поточно-механизированных линиях
27. Производство творога самопрессованием и с охлаждением сгустка
28. Пороки творога
29. Ассортимент творожных полуфабрикатов. Особенности производства.
30. Ассортимент и классификация мороженого
31. Характеристика используемого сырья при производстве мороженого
32. Технология производства мороженого.
33. Технология производства мороженого. Охлаждение и созревание смеси

5.4.1.3. Дисциплина «Основы технологии переработки мяса»

1. Холодильная обработка как способ консервирования мяса.
2. Замораживание, подмораживание и размораживание мяса и мясных продуктов.
3. Размораживание и отепление мясных продуктов.
4. Мясные продукты для питания человека. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки.
5. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины.
6. Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны.
7. Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и мясопродуктов.
8. Ассортимент полуфабрикатов мясоперерабатывающих предприятий города и области.
9. Ассортимент и общая характеристика вторых замороженных готовых блюд.
10. Тенденции и роль мясных продуктов в обеспечении здорового питания населения.
11. Технологические схемы производства полуфабрикатов.
12. Технологическая схема производства быстрозамороженных изделий из теста с начинками.
13. Теоретические аспекты использования функциональных белковых добавок.
14. Функционально-технологические свойства добавок животного происхождения.
15. Общая характеристика колбасных, соленых, копченых изделий.
16. Классификация колбасных, соленых, копченых изделий.
17. Основное сырье для производства колбасных, соленых, копченых изделий.
18. Вспомогательное сырье для производства колбасных, соленых, копченых изделий.
19. Цель и сущность процессов посола сырья для производства колбасных и соленых изделий.
20. Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Шприцевание и формовка. Назначение осадки колбасных изделий.
21. Рецептуры, свойства составных компонентов изготавливаемого продукта.
22. Виды сырья для производства мясных хлебов: традиционные виды; нетрадиционные виды; вспомогательное сырье; специи; материалы.
23. Этапы проведения технологического процесса производства мясных хлебов.
24. Оценка качественных показателей мясных хлебов и соответствующее освидетельствование готовой продукции.
25. Ливерные колбасы: общие понятия.
26. Виды сырья для производства ливерных колбас: традиционные виды; нетрадиционные виды; вспомогательное сырье; специи; материалы.
27. Основные этапы проведения технологического процесса производства.
28. Классификация вареных колбас, сосисок, сарделек.
29. Сырье для производства вареных колбас, сосисок, сарделек.
30. Этапы технологического процесса производства вареных колбас, сосисок, сарделек. Общая характеристика.
31. Дефекты полукопченых колбас и причины их возникновения.

5.4.1.4. Дисциплина «Микробиология»

1. Источники бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
2. Микрофлора охлажденного, замороженного и солёного мяса.
3. Микрофлора рассола.
4. Патогенные зооантропонозные микроорганизмы, передаваемые с продуктами человеку.
5. Микроорганизмы, вызывающие различные виды порчи продуктов.
6. Источники бактериального загрязнения рыбы.
7. Микрофлора охлажденной, замороженной, соленой, сушеной, маринованной и копченой рыбы.
8. Микрофлора рыбной икры.
9. Микрофлора маринадов.
10. Факторы, способствующие термоустойчивости микроорганизмов.
11. Микробиологический контроль и санитарно-гигиенический режим на консервном производстве.
12. Источники бактериального загрязнения молока.
13. Пороки бактериального происхождения в молоке.
14. Источники бактериального загрязнения яиц и яйцепродуктов.
15. Инфекционные болезни, передающиеся через яйцо и яйцепродукты.
16. Источники бактериального загрязнения зерна, муки, крупы, овощей и «год.
17. Возбудители пищевых токсикоинфекций и токсикозов, биология, диагностика, профилактика.
18. Микрофлора шкуры до и после убоя.
19. Характеристика микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов.
20. Этапы микробиологического исследования молока.
21. Этапы микробиологического исследования мяса.
22. Этапы микробиологического исследования яиц.
23. Этапы микробиологического исследования рыбы

5.4.1.5. Дисциплина «Эпизоотология»

1. Течение и симптомы сибирской язвы. Постановка диагноза на сибирскую язву.
2. Возбудитель ящура. Вакцины для иммунизации против ящура.
3. Течение и симптомы туберкулеза Патологоанатомические изменения.
4. Эпизоотологические данные при бруцеллезе и постановка диагноза на бруцеллез.
5. Бешенство. Эпизоотологические данные. Течение и симптомы бешенства.
6. Болезнь Ауески, эпизоотологические данные, патогенез, течение.
7. Лептоспироз. Возбудитель, эпизоотологические данные, течение и симптомы.
8. Пастереллез. Эпизоотологические данные, течение и симптомы. Лечение.
9. Оспа. Особенности течения у различных видов животных.
10. Туляремия. Эпизоотологические данные, патогенез, течение и симптомы, патологоанатомические изменения, профилактика и меры борьбы.
11. Псевдотуберкулез. Возбудитель. Эпизоотологические данные, течение и симптомы.
12. Дерматомикозы. Их характеристика и дифференциальный диагноз.
13. Везикулярный стоматит. Возбудитель, эпизоотологические данные, симптомы.
14. Микозы и микотоксикозы. Характеристика возбудителей, течение и симптомы.
15. Лейкоз. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, патологоанатомические изменения, профилактика и меры борьбы.
16. Парагрипп крупного рогатого скота. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, лечение, иммунитет, профилактика и меры борьбы.
17. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота. Возбудитель, эпизоотологические данные, течение и симптомы, профилактика и меры борьбы.
18. Вирусная диарея крупного рогатого скота. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, патологоанатомические изменения.

19. Чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез, течение и симптомы, патологоанатомические изменения.
20. Африканская чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез, течение и симптомы, патологоанатомические изменения, профилактика и меры борьбы.
21. Рожа. Возбудитель, эпизоотологические данные, течение и симптомы, лечение, иммунитет.
22. Сальмонеллез. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, профилактика и меры борьбы.
23. Эшерихиоз. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, меры борьбы и профилактика.
24. Стрептококкозы. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, меры борьбы и профилактика.
25. Стафилококкозы. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, дифференциальная диагностика, меры борьбы и профилактика.

5.4.1.6. Дисциплина «Организация и экономика ветеринарного дела»

1. Характеристика правового регулирования выдачи ветеринарных сопроводительных документов.
2. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
3. Грузы, подлежащие сопровождению специальными ветеринарными документами.
4. Формы журналов ветеринарного учета, заполняемых в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
5. Формы журналов ветеринарного учета, заполняемых в ветеринарных учреждениях государственного пограничного и транспортного ветеринарного надзора.
6. Формы журналов ветеринарного учета, заполняемых на предприятиях по убою животных, хранению и переработке продуктов и сырья животного происхождения.
7. Журналы ветеринарного учета, заполняемых в предприятиях по переработке продукции животного происхождения.
8. Методика автоматизации ветеринарного учета
9. Порядок заполнения журнала учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы тушек птицы в убойном цехе птицеводческих хозяйств (сельхозучет, форма № 9-вет.).
10. Порядок заполнения журнала исследований проб кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву (сельхозучет, форма № 17-вет.).
11. Порядок заполнения журнала ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яиц (сельхозучет, форма № 23-вет.)
12. Порядок заполнения журнала учета ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (сельхозучет, форма № 24-вет.).
13. Порядок заполнения журнала экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения (сельхозучет, форма № 25-вет.).
14. Порядок заполнения журнала экспертизы меда (сельхозучет, форма № 26-вет.).
15. Порядок заполнения журнала регистрации осмотра животных на транспорте (сельхозучет, форма № 27-вет.)
16. Порядок заполнения журнала регистрации осмотра живсырья на транспорте (сельхозучет, форма № 28-вет.)
17. Порядок заполнения журнала учета поступления и осмотра экспортных, импортных и транзитных животных на пограничном контрольном ветеринарном пункте (сельхозучет, форма № 30-вет.).
18. Порядок заполнения журнала учета экспортируемых и импортируемых продуктов, сырья животного происхождения и фуража, осмотренных на пограничном контрольном ветеринарном пункте (сельхозучет, форма № 31-вет.).

19. Порядок заполнения журнала учета изолированного кожевенного и мехового сырья и его ветеринарной обработки на кожевенно-сырьевом складе (заводе) (форма № 32)
20. Порядок заполнения журнала учета результатов осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов на бойне (убойном пункте) (форма № 33)
21. Порядок заполнения журнала ветеринарного осмотра животных на скотобазе мясокомбината (форма № 34).
22. Порядок заполнения журнала вет. сан. экспертизы мяса и субпродуктов в цехах первичной обработки скота (птицы) и на санитарной бойне мясокомбината (форма № 36).
23. Порядок заполнения журнала учета трихинеллоскопии свиных туш на мясокомбинате (форма № 37).
24. Порядок заполнения журнала регистрации проб и образцов продукции, поступивших на исследование в лабораторию мясокомбината (форма № 38).
25. Порядок заполнения журнала регистрации бактериологических исследований туш и органов убойных животных (форма № 39).
26. Порядок заполнения журнала регистрации бактериологических исследований колбасных и кулинарных изделий, копченостей, полуфабрикатов, кормовой муки (форма № 40).
27. Порядок заполнения журнала регистрации бактериологического исследования консервов после стерилизации (форма № 41).
28. Порядок заполнения журнала регистрации исследований меда на свежесть (форма № 42).
29. Порядок составления отчета о ветеринарно-санитарном надзоре по форме № 5-вет.
30. Характеристика отчета о ветеринарном надзоре при импорте, экспорте и перевозках животных, продукции животного происхождения по форме № 7-вет.
31. Сроки предоставления ветеринарной отчетности.
32. Порядок оформления и выдачи ветеринарных свидетельств.
33. Порядок оформления и выдачи ветеринарных сертификатов.
34. Порядок оформления и выдачи ветеринарного свидетельства по форме 1-Вет.
35. Порядок оформления и выдачи ветеринарного свидетельства по форме 2-Вет.
36. Порядок оформления и выдачи ветеринарного свидетельства по форме 3-Вет.
37. Порядок оформления и выдачи ветеринарной справки по форме 4-вет.
38. Требования, предъявляемые к документам строгой ветеринарной отчетности.
39. Срок действия ветеринарных свидетельств, справок, сертификатов.
40. Понятие государственного ветеринарного надзора. Каково его значение
41. Объекты и методы государственного ветеринарного надзора.
42. Объекты государственного ветеринарного надзора в сельскохозяйственных предприятиях.
43. Организация ветеринарного надзора на транспорте
44. Особенности и порядок государственного ветеринарного надзора на железнодорожном транспорте.
45. Государственный ветеринарный надзор на Государственной границе Российской Федерации.
46. Методы контроля, применяемых пограничными контрольными ветеринарными пунктами.
47. Права пограничного государственного ветеринарного контроля
48. Государственный ветеринарный надзор при убое животных
49. Государственный ветеринарный надзор на предприятиях, осуществляющих переработку, хранение и реализацию продукции животного происхождения
50. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках

1. Морфологический и химический состав диких промысловых животных и пернатой дичи.
2. Виды транспортировки скоропортящихся продуктов.
3. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства полуфабрикатов.
4. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства ветчинно-штучных изделий.
5. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства ливерных изделий.
6. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных студней.
7. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства консервов для детского питания.
8. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства молочных консервов.
9. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства мороженой рыбы.
10. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства копченой рыбы.
11. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и маринованной рыбы.
12. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства вяленой и сухой рыбы.
13. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства икорной продукции.
14. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства меланжа и яичного порошка.
15. Гигиена переработки конфискатов.
16. Дезинфекция на предприятиях по переработки конфискатов.
17. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах их добычи.
18. Сырье морских млекопитающих и его использования.
19. Общие положения и порядок клеймения мяса субпродуктов.
20. Общие сведения и химический состав мяса рыбы, беспозвоночных животных.
21. Организация, условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов.
22. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве зельцев.
23. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.
25. Оценка мяса с отклонениями от норм имеющие санитарное значения.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш диких промысловых животных при инфекционных болезнях.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов туш диких промысловых животных при инвазионных болезнях.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и тушек пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных овощей и плодов.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза пряных и десертных овощей.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских продуктов.
35. Генетически модифицированные источники пищи.
36. Методы выявления модифицированных компонентов продуктов.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобов.
38. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
39. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на продовольственных рынках.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш диких промысловых животных при болезнях незаразной этиологии.
43. Послеубойная методика осмотра органов и туш крупного рогатого скота.
44. Послеубойная методика осмотра органов и туш свиней.
45. Послеубойная методика осмотра органов и туш лошадей.
46. Послеубойная методика осмотра органов и туш диких промысловых животных.
47. Послеубойная методика осмотра органов и туш кроликов.
48. Послеубойная методика осмотра органов и туш нутрий.
49. Отбор проб и органолептические методы исследования ветчинно-штучных изделий.
50. Лабораторные методы исследования ветчинно-штучных изделий.
51. Отбор проб и органолептические методы исследования молочных консервов.
52. Лабораторные методы исследования молочных консервов.
53. Отбор проб и органолептические и лабораторные методы исследования консервов для детского питания.
54. Отбор проб и органолептические и лабораторные методы исследования растительных масел.
55. Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза овощей.
56. Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов и ягод.
57. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования плодовых и ягод маринадов.
58. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования муки, крупы, крахмала.
59. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования рыбопродуктов.
60. Отбор проб, органолептические и физико-химические методы исследования натуральности меда.
61. Отбор проб и органолептические методы исследования виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки.
62. Отбор проб и органолептические методы исследования сахаристых кондитерских изделий.

5.4.2. Задания для итоговой аттестации.

А) Ответьте на вопрос:

1. Приемка и осмотр убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях в свете решения Евразийского экономического союза
2. Заболевания сельскохозяйственных животных и птицы
3. Технологические операции убоя и переработки сельскохозяйственных животных.
4. ХАССП и его принципы регулирования производства безопасного сырья и продуктов животного происхождения
5. Ассортимент цельномолочной отрасли. Характеристика сырья при производстве продуктов цельномолочной отрасли
6. Ассортимент вырабатываемого питьевого молока. Пищевая и биологическая ценность молока. Характеристика пастеризованного молока
7. Технология производства пастеризованного, стерилизованного молока. Способы упаковывания пастеризованного молока
8. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов
9. Ассортимент и классификация кисломолочных продуктов. Основные параметры кисломолочных продуктов. Способы производства кисломолочных продуктов
10. Способы коагуляции белков молока и их использование в производстве творога. Способы обезвоживания творожного сгустка

11. Пороки творога. Ассортимент творожных полуфабрикатов. Особенности производства.
12. Холодильная обработка как способ консервирования мяса.
13. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины. Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и мясопродуктов.
14. Функционально-технологические свойства добавок животного происхождения.
15. Классификация колбасных, соленых, копченых изделий. Основное сырье для производства колбасных, соленых, копченых изделий.
16. Виды сырья для производства мясных хлебов: традиционные виды; нетрадиционные виды; вспомогательное сырье; специи; материалы.
17. Основные этапы проведения технологического процесса производства мясных хлебов.
18. Виды сырья для производства ливерных колбас: традиционные виды; нетрадиционные виды; вспомогательное сырье; специи; материалы.
19. Классификация вареных колбас, сосисок, сарделек. Основное, вспомогательное сырье. Основные этапы технологического процесса.
20. Источники бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
21. Микрофлора охлажденного, замороженного и солёного мяса. Микрофлора рассола.
22. Патогенные зооантропонозные микроорганизмы.
23. Микроорганизмы, вызывающие различные виды порчи продуктов.
24. Источники бактериального загрязнения рыбы. Микрофлора охлажденной, замороженной, соленой, сушеной, маринованной и копченой рыбы.
25. Микрофлора маринадов.
26. Факторы, способствующие термоустойчивости микроорганизмов.
27. Источники бактериального загрязнения молока. Пороки бактериального происхождения в молока.
28. Источники бактериального загрязнения яиц и яйцепродуктов. Инфекционные болезни, передающиеся через яйцо и яйцепродукты.
29. Источники бактериального загрязнения зерна, муки, крупы, овощей и «год.
30. Возбудители пищевых токсикоинфекций и токсикозов, биология, диагностика, профилактика.
31. Этапы микробиологического исследования молока.
32. Этапы микробиологического исследования мяса.
33. Этапы микробиологического исследования яиц.
34. Этапы микробиологического исследования рыбы
35. Течение и симптомы сибирской язвы. Постановка диагноза на сибирскую язву
36. Возбудитель ящура, его устойчивость во внешней среде. Вакцины для иммунизации против ящура
37. Течение и симптомы туберкулеза. Патологоанатомические изменения при туберкулезе.
38. Эпизоотологические данные при бруцеллезе и постановка диагноза на бруцеллез.
39. Бешенство. Эпизоотологические данные. Течение и симптомы бешенства. Постановка диагноза при бешенстве.
40. Лептоспироз. Возбудитель, эпизоотологические данные, течение и симптомы.
41. Пастереллез. Эпизоотологические данные, течение и симптомы. Лечение.
42. Оспа. Особенности течения у различных видов животных.
43. Дерматомикозы. Их характеристика и дифференциальный диагноз.
44. Парагрипп крупного рогатого скота. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, лечение, иммунитет, профилактика и меры борьбы.
45. Чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез, патологоанатомические изменения, диагноз, иммунитет, профилактика и меры борьбы.
46. Африканская чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез, течение и симптомы, патологоанатомические изменения, профилактика и меры борьбы.

47. Сальмонеллез. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, профилактика и меры борьбы.
48. Стафилококкозы. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, дифференциальная диагностика, меры борьбы и профилактика.
49. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
50. Грузы, подлежащие сопровождению специальными ветеринарными документами. Формы журналов ветеринарного учета
51. Порядок оформления и выдачи ветеринарных свидетельств, ветеринарных сертификатов. Требования, предъявляемые к документам строгой ветеринарной отчетности. Срок действия ветеринарных свидетельств, справок, сертификатов.
52. Государственный ветеринарный надзор. Объекты и методы государственного ветеринарного надзора.
53. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства полуфабрикатов.
54. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства ветчинно-штучных изделий.
55. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства ливерных изделий.
56. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных студней.
57. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства консервов для детского питания.
58. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства молочных консервов.
59. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства рыбы.
60. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства икорной продукции.
61. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства меланжа и яичного порошка.
62. Гигиена переработки конфискатов. Дезинфекция на предприятиях по переработки конфискатов.
63. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве зельцев.
64. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш диких промысловых животных
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов, сушеных овощей и плодов, пряных и десертных овощей.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских продуктов.
70. Генетически модифицированные источники пищи. Методы выявления модифицированных компонентов продуктов.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобов.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
73. Отбор проб и органолептические и лабораторные методы исследования растительных масел.
74. Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза овощей. Отбор проб и ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов и ягод.
75. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования муки, крупы, крахмала.

Б) Выполните практическое задание:

Подготовить анализ материалов по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы по соответствующей товарной группе сырья, продукции:

- ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках
- ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов
- ветеринарно-санитарная экспертиза меда

- ветеринарно-санитарная экспертиза пчелопродуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий
- ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий
- ветеринарно-санитарная экспертиза мясных студней, зельцев
- ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов
- ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза плодовых и ягодных маринадов
- ветеринарно-санитарная экспертиза повидла, джемов, варенья
- ветеринарно-санитарная экспертиза муки
- ветеринарно-санитарная экспертиза крупы
- ветеринарно-санитарная экспертиза крахмала
- ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы
- ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин
- ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных вин домашней выработки
- ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных овощей
- ветеринарно-санитарная экспертиза плодов
- ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза вкусовых продуктов
- ветеринарно-санитарная экспертиза пряных и десертных овощей
- ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий
- ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

5.5. Критерии оценивания

5.5.1. Промежуточная аттестация:

Оценка «зачтено» ставится, если слушатель демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленные вопросы, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если слушатель не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

5.5.2. Итоговая аттестация:

Экзамен проводится в форме тестирования и выполнения практического задания. Оценка ставится по четырех бальной системе в соответствии с критериями оценивания.

Оценка «отлично» выставляется в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, полного ответа на дополнительные вопросы, выполняет практическое задание без замечаний.

Оценка «хорошо» выставляется при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, допускаются отдельные неточности при выполнении практического задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, при затруднении в ответе на дополнительные вопросы, допускаются неточности при выполнении практического задания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, не давшему ответ на вопросы, не владеющему терминологией по дисциплине, если не выполнено практическое задание.

5.5.3. Программа считается освоенной, если успешно пройдена итоговая аттестация.