

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 05.07.2023 15:14:28
Уникальный программный код:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских территорий и дополнительного образования

Владимир Савкин В.И.

« 02 » мая 2023г.

Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:
Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

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

1. Цели освоения дисциплины

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 убоя, подлежащих ветеринарному надзору.

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Основы технологии переработки молока; Основы технологии переработки мяса; Микробиология; Эпизоотология; Организация и экономика ветеринарного дела; Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые компетенции

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

4. Структура и содержание 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 убоя 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

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 убое, переработке сельскохозяйственных животных

Система качества на основе принципов ХАССП при убое, переработке сельскохозяйственных животных. Методы контроля критических точек при убое 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 убоя, 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 убоя, подлежащих ветеринарному надзору.

Тема 4. Методы убоя животных

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

5. Фонд оценочных средств

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

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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.

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 Нуретmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

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. 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 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 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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Жуков В.М. Этика и психология ветеринарного врача / В.М. Жуков. – Издательство «Лань», 2018 – 295 с.
2. 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>
3. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» <http://docs.cntd.ru/document/902320560>. Неограниченный доступ.

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования

В.И. Савкин Савкин В.И.

« 02 » мая 2023г.

Основы технологии переработки молока

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:
Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

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

1. Цели освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Основы технологии переработки мяса; Микробиология; Эпизоотология; Организация и экономика ветеринарного дела; Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые компетенции

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

4. Структура и содержание 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

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.

5. Фонд оценочных средств

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. Пищевая и биологическая ценность молока.
5. Технология производства пастеризованного молока.
6. Технологии производства шоколадного молока и солодового молока
7. Технологии производства стерилизованного 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.
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

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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>

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 Нурpermethd<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 1-210: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, пом. 1, номер помещения 210	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	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. 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>.

2. Lupinskaya, S.M. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум [Электронный ресурс] / С.М. Lupinskaya, И.А. Смирнова, М.Д. Хатминская. — Электрон. Дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 105 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99579>

3. 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>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования

В.И. Савкин Савкин В.И.

«02» мая 2023г.

Основы технологии переработки мяса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:

Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

Заведующий кафедрой

Скрбнев С.А., к. в. н., доцент

1. Цели освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Микробиология; Эпизоотология; Организация и экономика ветеринарного дела; Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые компетенции

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

4. Структура и содержание 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

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 уоя 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.

5. Фонд оценочных средств

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.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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.

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 Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 1-210: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, пом. 1, номер помещения 210	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	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. 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.

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

3. 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.

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования

Савкин В.И. Савкин В.И.

« 02 » мая 2023г.

Микробиология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:

Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

Заведующий кафедрой

Скребнев С.А., к. в. н., доцент

1. Цели освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Эпизоотология; Организация и экономика ветеринарного дела; Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые 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)

4. Структура и содержание 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	14	-	4	10

	питания				
ПА	Промежуточная аттестация	+	-	-	-
	Итого	70	18	28	24

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

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, энтеротоксические штаммы стафилококка, стрептококки, споровые анаэробы, споровые аэробы, галофильные вибрионы. 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.

5. Фонд оценочных средств

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.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы

1. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс]: Учебные пособия / Р.Г. Госманов, Н.М. Кольчев, 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. Нургалиев. — 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.

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 «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)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-213:	Специализированная мебель, доска	Kaspersky Endpoint

<p>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>настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p>	<p>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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. 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.

2. 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>.

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования

 Савкин В.И.

« 02 » мая 2023г.

Эпизоотология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:
Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

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

1. Цели освоения дисциплины

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 убоя.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Организация и экономика ветеринарного дела; Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые 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)

4. Структура и содержание 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 мясopодукты	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

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.

5. Фонд оценочных средств

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.
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, профилактика.
16. Парагрипп крупного рогатого скота. Эпизоотологические данные, течение и симптомы, диагностика, лечение, иммунитет, профилактика и меры борьбы.
17. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота.
18. Вирусная диарея крупного рогатого скота. Эпизоотологические данные.
19. Чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез.
20. Африканская чума свиней. Возбудитель, эпизоотологические данные, патогенез.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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., Кожаев 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>

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Кисленко В.Н. Географическая эпизоотология: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — СПб.: Проспект Науки, 2015. — 144 с.

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 «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 Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного
---	---	-------------------------------------

	2	обеспечения 3
<p>1</p> <p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 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 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 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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Белкин Б.Л. Патоморфологическая диагностика болезней животных. Атлас – альбом / Белкин Б.Л., Жаров А.В., Прудникова В.С – М.: «Аквариум Принт», 2013 – 232 с.
2. 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.

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования

Савкин В.И. Савкин В.И.

« 02 » мая 2023г.

Организация и экономика ветеринарного дела

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:
Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

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

1. Цели освоения дисциплины

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; приобрести навыки в оформлении сопроводительных документов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Ветеринарно-санитарная экспертиза Итоговая аттестация.

3. Формируемые 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)

4. Структура и содержание 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

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.

5. Фонд оценочных средств

1. Характеристика правового регулирования выдачи ветеринарных документов.
2. Правила организации работы по выдаче ветеринарных 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
16. Порядок заполнения журнала учета поступления и осмотра экспортных, импортных и транзитных животных на пограничном контрольном ветеринарном пункте.
17. Порядок заполнения журнала учета экспортируемых и импортируемых продуктов, сырья животного происхождения и фуража, осмотренных на пограничном контрольном ветеринарном пункте (сельхозучет, форма № 31-вет.).
18. Порядок заполнения журнала учета изолированного кожевенного и мехового сырья и его ветеринарной обработки на кожевенно-сырьевом складе (заводе) (форма № 32)
19. Порядок заполнения журнала учета результатов осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов на бойне (убойном пункте)

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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>.

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы

1. Джамалудинов, Н. М. Ветеринарное предпринимательство: учебно-методическое пособие / Н. М. Джамалудинов. — Махачкала: ДагГАУ имени М.М. Джамбулатова, 2020. — 100 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162203> — 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 «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 Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 1-210: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, пом. 1, номер помещения 210	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	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. 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>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования



Савкин В.И. Савкин В.И.

«*02*» *мая* 2023г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов»

Составители:

Лаушкина Н.Н., к.в.н., доцент

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712н, зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 № 65842, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности.

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

Заведующий кафедрой

Скребнев С.А., к. в. н., доцент

1. Цели освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

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

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Итоговая аттестация.

3. Формируемые 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)

4. Структура и содержание 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

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. Внутриветеринарный 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.

5. Фонд оценочных средств

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. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

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.

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)

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 Нуретметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 1-210: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, пом. 1, номер помещения 210	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	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	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 Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. 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.

2. 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>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

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