

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:28:33
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a2711b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической
работе  Л.В. Крылова
“ 26 ” 10 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код и наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование)

Профиль (магистерская программа) Технология мяса и мясных продуктов
(название профиля или магистерской программы)

Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ДОННУЭТ:

- в 2025г для очной формы обучения;

- в 2025г для заочной формы обучения.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, к.т.н., доцент

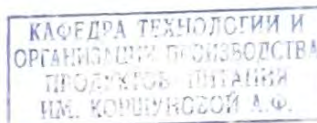
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол "03" 02. 2025 года № 19

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

(подпись)

К.А. Антошина
(фамилия и инициалы)



СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кошавая
(фамилия и инициалы)



Дата "26" 02. 2025 года

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "26"02. 2025 года № 7

Проректор по учебно-методической работе

(подпись)

Л.В. Крылова

© Милохова Т.А., 2025 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц -3	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Обязательная часть Б1.В.14	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Модулей - 1	Профиль: Технология мяса и мясных продуктов	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 5		3-й	4-й
Общее количество часов -108		Семестр	
		6-й	8-й
		Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -3 самостоятельной работы студента -2	Программа высшего образования – программа бакалавриата	32 час.	6 час.
		Практические, семинарские	
		32 час.	6 час.
		Лабораторные	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		13 час.	84,7 час.
		Индивидуальные задания	
		5 ТМК	АПР (4)
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен		экзамен	
Примечания. 1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения –64/13 для заочной формы обучения – 12/84,7			

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель. Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» является формирование знаний, умений и навыков в области заболеваний животных, производства и реализации безопасной продукции на основе действующих нормативных документов.

Задачи Основными задачами дисциплины являются:

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к профессиональному циклу базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» студент должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов отрасли», «Биохимия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «Органическая химия».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» является предшествующей для таких дисциплин как: «Технология мяса и мясных продуктов», «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья
	ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- фундаментальные (базовые) понятия, связанные с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясной продукции;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами.

уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов;
- осуществлять технологический контроль качества и безопасности мяса и мясной продукции;
- проводить предубойный и послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- владеть методами распознавания мяса различных видов животных; органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

владеть:

- навыками технологического контроля качества и безопасности мяса и мясной продукции;
- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- вопросами интерпретации результатов проводимых исследований.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы

Тема 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

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

Содержательный модуль 2. Ветеринарно- санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо.

Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.

Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

Тема 6. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота

Тема 7. Технология убоя и первичной переработки птицы

Тема 8. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

Содержательный модуль 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.

Тема 9. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

Тема 10. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса.

Тема 11. Лимфатическая система и ее значение

Содержательный модуль 4. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий

Тема 12. .Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.

Содержательный модуль 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии

Тема 13. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях
Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего	в том числе					все го	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с			л	п	лаб.	инд.
Смысловой модуль 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы												
Тема 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.	4	2	2			-	5	1				4
Тема 2. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	5	2	2			1	4					4
Итого по смысловому модулю	9	4	4			1	9	1	-			8
Смысловой модуль 2. Ветеринарно- санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо												
Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.	5	2	2			1	7	1				6
Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных	5	2	2			1	7		1			6
Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке	5	2	2			1	6					6

животных												
Тема 6. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота	5	2	2			1	7		1			6
Тема 7. Технология убоя и первичной переработки птицы	5	2	2			1	6					6
Тема 8. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы	5	2	2			1	6					6
Итого по смысловому модулю	30	12	12			6	39	1	2			36
Смысловой модуль 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.												
Тема 9. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства	5	2	2			1	7					6
Тема 10. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса.	5	2	2			1	7	1	1			6

Тема 11. Лимфатическая система и ее значение	5	2	2			1	8					8
Итого по смысловому модулю	15	6	6			3	22	1	1			20
Смысловой модуль 4. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий												
Тема 12. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	5	2	2		1	1	8	1	1			6
Итого по смысловому модулю	5	2	2			1	8	1	1			6
Смысловой модуль 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии												
Тема 13. Основные принципы ветеринарно- санитарной экспертизы при инфекционных болезнях	9	4	4			1	8	2	1			7
Тема 14. Ветеринарно- санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекция х и токсикозах, при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.	9	4	4			1	10,7		1			7,7
Итого по смысловому модулю	18	8	8			2	18,7	2	2			14,7

Всего по смысловым модулям	77	32	32			13	96,7	6	6			84,7
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
КЭ	2				2		2				2	
Катт	1,6				1,6		0,9				0,9	
Контрольная	27				27		8				8	
Всего часов	108	32	32		31	13	108	6	6		11,3	84,7

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	2	
2	Организация и методика проведения предубойного осмотра животных	4	
3	. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных	4	
4	Организация и методика проведения послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней.	4	1
5	Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убои и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота	4	1
6	Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота, лошадей, кроликов, нутрий и домашней птицы	4	1
7	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	4	1
8	Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях	4	2
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах	4	
	Итого	32	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	2	3	4
	- не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Государственные и межгосударственные стандарты на животных мясо: ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия Межгосударственный стандарт ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отруба	1	8
2	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	6	36
3	Определение видовой принадлежности мяса промысловых животных. Пороки мяса влияющие на его санитарную оценку	2	20
4	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	2	6
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий	2	14,7
Итого		13	84,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
- 2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к контрольной работе

1. Основные требования при оформлении ветеринарной сопроводительной документации.
2. Определение видовой принадлежности мяса.
3. Методы определения свежести мяса
4. Методы определения мяса больных животных
5. Значение лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре и пастереллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при медленных инфекциях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при транспортных болезнях животных.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при отравлениях животных.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при радиационных поражениях животных.
19. Пищевые токсикоинфекции.
20. Пищевые токсикозы.
21. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
22. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
23. Порядок ввоза и использования импортной продукции животного происхождения.

24. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного сырья.
25. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
26. Ветеринарное клеймение мяса.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Вопросы к экзамену

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.
3. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.
5. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
- 6 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.
7. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
8. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
9. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.
10. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.
12. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.
13. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.
14. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности
15. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
16. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.

17. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
18. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
19. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы
20. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.
21. Маркировка мяса убойных животных.
22. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.
25. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
26. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктикаулёзе, фасциолёзе, лингватулёзе, метастронгилёзе, дикроцелиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях опасных для человека
31. Преимущества консервирования скоропортящихся продуктов животного происхождения низкими температурами с использованием искусственного холода.
32. Подмораживание мяса. Способы, условия и их оценка.
33. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
34. Параметры процесса охлаждения мяса, влияющие на развитие микроорганизмов.
35. Способы и режимы охлаждения.
36. Способы сокращения потерь при охлаждении мяса.
37. Изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
38. Классификация мяса по термическому состоянию.
39. Способы и режимы процесса размораживания мяса.
40. Режимы подмораживания мяса, и его хранения.
41. Изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
42. Недостатки традиционных методов размораживания мяса.
43. Перспективные методы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
44. Влияние замораживания мяса на микроорганизмы.
45. Способы и режимы замораживания мяса.

13. . РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4,5				
T1	T2	T3,4,5	T6,7,8	T 9,10	T11	T12	T13,14			
5	5	5	5	5	5	5	5	40	60	100

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4, T5... T8 – темы смыслового модуля №2;
T9, T10, T11 – темы смыслового модуля №3.
T12, T13, T14, – темы смыслового модуля №4,5.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Шленская, Т. В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко. – Москва: КолосС, 2006. – 183 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно- санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко.-СПб.:Лань,2013.-476 с.
3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др. ; ред. В. М. Позняковский . – 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

Дополнительная:

1. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко . – Ростов на Дону : МарТ, 2001. – 704с.
2. Сахариянов, А. Ж. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных при радиационных поражениях : методические указания для проведения практических занятий по дисциплине радиационная экспертиза продуктов и сырья животных со студентами 5В120200 - «Ветеринарная санитария» и по дисциплине ветеринарная радиобиология со студентами специальности 5В120100 - «Ветеринарная медицина» / А. Ж. Сахариянов, К. М. Ромашев. — Алматы : Нур-Принт, 2014. — 26 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69071.html>

3. Милохова Т.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. оч. и заоч. форм обучения / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторанах. хоз-ве. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2020. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / В. И. Хлебников ; авт.: Желебова, И. А., Криштафович, В. И. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К., 2008. - 130 с.
5. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : учеб. / В. М. Позняковский. — 3-е изд., испр. и доп. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002. — 556 с.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для студ. вузов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Изд-во Новосиб. ун-та, 2001. - 526 с.
7. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. — 516 с.
8. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учеб. пособие / А. В. Смирнов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 335 с.
9. Милохова Т.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова, - Донецк: ДонНУЭТ, 2023 г. - 41 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://cyberleninka.ru/> Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [И.А. Приставко, А.С. Минич]. — Электрон. текстовые дан. — [Весник: журнал Томского государственного педагогического университета] 2010].
2. <http://cyberleninka.ru/> Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [А.А. Русинович]. — Электрон. текстовые дан. — [Горки: УО «БЕЛОРУССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ» научный журнал «Животноводство и ветеринарная медицина» 2013].
3. <http://catalog.donnuet.edu> Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. — Электрон. дан. — [Донецк, 2011].

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры ТОППИ имени Коршуновой А.Ф. (проектор, ноутбук).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического(научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании ¹
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее образование специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 2. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 3. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.

				4. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 6. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.
--	--	--	--	--