

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы**

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Лефлер Т.Ф.
"26" марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
"26" марта 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки 36.03.01 - «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*»

Направленность (профиль) *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Курс **4**

Семестр **8**

Форма обучения ***очная***

Квалификация выпускника ***бакалавр***

Красноярск, 2021



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Составитель: Макаров А.В. к.б.н., доцент

18. 03. 2021 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. и профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ № 547н от 23 августа 2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 7а от 19. 03. 2021 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Строганова И.Я., д-р. биол. наук, доцент

19. 03. 2021 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 7 от 22. 03. 2021 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

22. 03. 2021 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Строганова И.Я. д-р биол. наук, доцент

22. 03. 2021 г.

Оглавление

1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	9
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС	10
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	11
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ	13
К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	13
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	14
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	14
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)	14
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	15
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ	16
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	17
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	18
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	18
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	19
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	20

Аннотация

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная» экспертиза является частью учебного плана блока Б.1 Дисциплины (модули) части, формируемой участниками образовательных отношений для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-5, ПК-6, ПК-7):

ПК-5 – Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-6 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-7 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем определения фальсификации мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда, растительных и других продуктов на основе требований стандартов, технических условий, правил ветеринарно-санитарной экспертизы, инструкций и других нормативных документов, создается необходимость определения подлинности и идентичности продуктов. При этом рассматриваются нарушения и фальсификации при производстве и реализации мяса и мясных продуктов, а также методы их обнаружения. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме экзамена. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится части блока 1, формируемой участниками образовательных отношений, является одной из основных и завершающим этапом при подготовке студентов по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», являются: ветеринарно-санитарная экспертиза, санитарная микробиология, ветеринарная санитария, производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства.

Особенностью дисциплины является исследование на основе научных ветеринарных знаний для дачи объективного заключения в следственном и судебном процессах, что является одним из доказательств. При рассмотрении судебных дел, связанных с фальсификацией мяса и мясопродуктов, и в других случаях у следственных органов возникают вопросы, которые они могут разрешить только с помощью ветеринарного врача-эксперта. Дисциплина способствует повышению гражданской и профессиональной ответственности будущего специалиста.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области судебной ветеринарно-санитарной экспертизы для решения задач, которые требуют арбитражного рассмотрения, дачи объективного заключения в следственном и судебном процессах, что является одним из доказательств.

Задачи дисциплины

– изучить требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции, мёду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

– изучить порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

– изучить формы и правила оформления документации (заключений и др.) по результатам проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

Реализация в дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должна формировать у выпускников следующие профессиональные компетенции (ПК):

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5 – Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-5.1. Опирается на Закон Российской Федерации «О ветеринарии» при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы; ПК-5.2. Применяет требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-5.3. Применяет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-5.4. Применяет требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой	<i>Знать:</i> Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного

	продукции; ПК-5.5. Применяет порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-5.6. Определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности ПК-5.6. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; ПК-5.7. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-5.8. Проводит лабораторные исследования мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-5.9. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.	сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Уметь:</i> Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Владеть:</i> Навыками проведением лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований. Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.
ПК-6 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-6.1. Исполняет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.2. Исполняет требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.3. Проводит обезвреживание, утили-	<i>Знать:</i> особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней рыбы и других гидробионтов; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов; ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; надёж-

	лизацию и уничтожение пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.4. Определяет пригодность (непригодность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; ПК-6.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; ПК-6.6. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.7. Проводит лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-6.8. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам экспертизы некачественными или опасными.	ные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания условно годной и непригодной в пищу рыбы и рыбопродуктов; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами. <i>Уметь:</i> оценивать состояние рыбы и других гидробионтов; проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии. <i>Владеть:</i> методикой ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов; методикой компрессорного исследования рыбы на описторхоз; методами органолептического и физико-химического исследований рыбы и других гидробионтов; методами исследования рыбы и других гидробионтов на свежесть.
ПК-7 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-7.1. Применяет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.2. Применяет требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.3. Осуществляет порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области	<i>Знать:</i> Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в

	ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.4. Определяет пригодность (непригодность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; ПК-7.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; ПК-7.6. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.7. Проводит лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-7.8. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.	области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Уметь:</i> Определять пригодность (непригодность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Владеть:</i> Навыками проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований. Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144		144
Контактная работа	1,67	60		60
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		30/14		30/14
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		30/14		30/14

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
Самостоятельная работа (СРС)	1,33	48		48
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		30		30
самоподготовка к текущему контролю знаний		18		18
Подготовка и сдача экзамена	1	36		36
Вид контроля:				экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- торная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	62	16	16	30
Модульная единица 1 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации мяса и мясопродуктов	44	12	10	22
Модульная единица 2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	18	4	6	8
Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса	46	14	14	18
Модульная единица 1 Судебная экспертиза мясного сырья	30	10	10	10
Модульная единица 2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	16	4	4	8
Экзамен	36			36
ИТОГО	144	30	30	48/36

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Общие положения о судебной ветеринарно-санитарной экспертизе (права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта; судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств, по материалам дела; нарушения в оформлении ветеринарной документации).

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясопродуктов. Понятие о фальсификации продуктов, средства и способы фальсификации. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации ветеринарной документации, клеймения и маркировки мяса. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.

Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации продукции животного и растительного происхождения.

МОДУЛЬ 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса

Судебная экспертиза мясного сырья. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки. Экспертиза импортного сырья. Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.

4.3. Лекционный курс

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства			16
	Модульная единица 1.1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясопродуктов	<i>Лекция № 1.</i> Общие положения о судебно-ветеринарной экспертизе (введение; права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта; судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств; судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела; нарушения в оформлении ветеринарной документации)	тестирование, экзамен	2
		<i>Лекция № 2.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации продукции (понятие о фальсификации продуктов, средства и способы; судебная ответственность ветеринарных работников).		2
		<i>Лекция № 3.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных (определение мяса вынужденно убитых животных; выявление фальсификации мяса вынужденного убоя животных).	тестирование, экзамен	2
		<i>Лекция № 4.</i> Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения (судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов).		2
		<i>Лекция № 5.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.		2
		<i>Лекция № 6.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации, клеймения и маркировки мяса.		2
	Модульная единица 1.2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	<i>Лекция № 7, 8.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации продукции животного происхождения (молоко и молочные продукты; рыбные продукты; яйца и яичные продукты).	тестирование, экзамен	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса			14
	Модульная единица 2.1 Судебная экспертиза мясного сырья	Лекция № 9. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки (классификация мяса по термическому состоянию; соответствие мяса на костях нормативным документам).	тестирование, экзамен	2
		Лекция № 10, 11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза свежести и видов порчи мяса (экспертиза свежести мяса /отбор проб для исследования/; виды порчи мяса).		4
		Лекция № 12. Экспертиза импортного мясного сырья (экспертиза качества импортного сырья; отбор проб из мясных блоков для исследований; микробиологические и физико-химические исследования; оценка полученных результатов и принятие решения).		2
		Лекция № 13. Экспертиза мяса птицы (экспертиза соответствия мяса птицы техническим требованиям действующих нормативных документов; экспертиза режимов и сроков хранения мяса птицы).		2
	Модульная единица 2.2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	Лекция № 14. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса (экспертиза полуфабрикатов; экспертиза состава мяса и мясных продуктов).	тестирование, экзамен	2
		Лекция № 15. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (биологические объекты /отходы/; уборка и перевозка, утилизация, уничтожение биологических отходов; размещение и строительство скотомогильников /биотермических ям/).		2
	ИТОГО			30

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства			16
	Модульная единица 1.1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при	<i>Занятие № 1,2.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов (органолептический анализ показателей; современные лабораторные методы /РП, РА, ПЦР/).		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	фальсификации мяса и мясопродуктов	Занятие № 3, 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии и павших животных (органолептический и лабораторные методы) (лабораторная работа)*.	тестирование, экзамен	4/4
		Занятие № 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.		2
	Модульная единица 1.2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	Занятие № 6, 7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации продукции растительного происхождения и мёда (мёд натуральный пчелиный; растительные масла; плоды, овощи, грибы; зерно, крупа, мука, крахмал) (лабораторная работа)*.	тестирование, экзамен	4/4
		Занятие № 8. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.		2
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса			14
	Модульная единица 2.1 Судебная экспертиза мясного сырья	Занятие № 9. Товароведческое клеймение мяса (формы и размеры клейм для товароведческой маркировки мяса; товароведческое клеймение мяса разных видов животных).	тестирование, экзамен	2
		Занятие № 10, 11. Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса (органолептические показатели свежести мяса; химические и микроскопические методы анализа свежести мяса).		4
		Занятие № 12, 13. Экспертиза качества мяса птицы (методы отбора образцов; органолептические методы оценки качества; методы химического, микроскопического и гистологического анализа свежести мяса птицы).		4
	Модульная единица 2.2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	Занятие № 14, 15. Промышленная переработка мяса: размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах; разделка мяса на костях; обвалка; экспертиза качества жилованного мяса.	тестирование, экзамен	4
	ИТОГО			30

* - *практическая подготовка обучающихся*

Лабораторная работа, отражающая практическое обучение студентов, более подробно описанная в фонде оценочных средств.

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещённого на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов по темам дисциплины с составлением конспектов;
- ответы на контрольные вопросы для самопроверки;
- подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к текущему контролю знаний на итоговых занятиях;
- подготовка к студенческим конференциям;
- самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства		30
	Модульная единица 1.1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясопродуктов	1. Основные показатели для определения видовой принадлежности мяса (составление таблицы).	4
		2. Различие костей разных видов животных по анатомическим признакам (составление таблицы).	4
		3. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш (требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных и птицы; судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса).	6
		4. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов (нормы выхода мяса в зависимости от упитанности животных; нормы выхода обработанных субпродуктов в зависимости от вида животных).	4
		5. Нарушения ветеринарно-санитарных правил при заготовке и транспортировке животных и продуктов их убоя (правила заготовки, погрузки и транспортировки убойных животных; нарушение правил перевозки сырья и продукции животного происхождения; ответственность).	4
	Модульная единица 1.2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации	6. Нормы отбора проб продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарного и фитосанитарного государственного контроля.	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол- во часов
	молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	7. Судебная ветсанэкспертиза мяса и других продуктов при поражении ионизирующим облучением.	2
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса		18
	Модульная единица 2.1 Судебная экспертиза мясного сырья	8. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в ту- шах, полутушах, четвертинах и отрубках (хранение охлаждённого и подмороженного мяса; хранение замо- роженного мяса).	4
		9. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов тех- ническим требованиям действующих нормативных до- кументов (типы замороженных мясных блоков и условия их хранения; замороженные блоки из мяса и субпродуктов).	6
	Модульная единица 2.2 Экспертиза мясных про- дуктов промышленной переработки	10. Экспертиза мяса при возможных пороках, обуслов- ленных условиями содержания и откорма животных (мясо с PSE и DFD пороками; использование парного мя- са при пороках).	4
		11. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	4
ИТОГО			48

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5	1-15	1-15	1-11	тестирование, экзамен
ПК-6	1-15	1-15	1-11	
ПК-7	1-15	1-15	1-11	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU

8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.
12. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях [Электронный ресурс] / Красно яр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 63 с.
13. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 74 с.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License). Лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 г. до 17.12.2021 г.
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах. Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 г. «Антиплагиат ВУЗ».
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. – Бесплатно распространяемое ПО.
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) – Бесплатно распространяемое ПО.

Таблица 8

Карта обеспеченности литературой

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы
 Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Дисциплина Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо- димое кол-во экз.	Количе- ство экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами тех- нологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт- Петербург: «Лань»	2008 2013	+		+		25	51 6
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами тех- нологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Санкт- Петербург: «Лань»	2012	+		+		25	30
Дополнительная										
Лабораторные работы, СРС	Сборник нормативно- правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопро- дуктов	Урбан В. Г. / под ред. Воронина Е. С.	Санкт- Петербург: «Лань»	2010	+		+		25	100

Директор Научной библиотеки

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Виды текущего контроля: тестирование, проверка конспектов самостоятельной работы и. Текущий контроль проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль (остаточных знаний) проводится в форме экзамена, включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-2).

Критерии оценки. Оценка знаний проводится в соответствии с модульно-рейтинговой системой преподавания по 100-бальной системе на основании утверждённых рейтингов-планов. При получении 60-72 баллов – студент аттестуется на оценку «удовлетворительно»; 73-86 баллов – «хорошо»; 87-100 баллов – «отлично».

Рейтинг-план по дисциплине

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего баллов на модуль	Контактная работа		Проверка знаний	СРС (кон- спект)	Экзамен
		Л	ЛЗ	тестиро- вание		
4 курс, 8 семестр (4 кред.ед.)						
Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	51	7	7	13	9	15
Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса	49	6	6	13	9	15
ИТОГО	100	13	13	26	18	30

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celeron 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000х3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 бинокляр -5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», РН– метр- 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жиросмер сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крыш-

кой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС - 1/80 - 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)

2-42 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 - Компьютерная техника 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP 2 шт, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а - Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература

1-06 - Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования

2-16 (микроскопы Микмед - 5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии (чашки Петри, колбы и тд.), одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчеты по практике, рефераты, контрольные работы)

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» учебным планом отводится 4 к. ед. – 144 часа. Дисциплина разбита на 2 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.

ДМ 2 – Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса.

*По дисциплинарному модулю 1 предусмотрены лабораторные работы в объеме 8 часов:

– модульная единица 1.1 (4 часа) – лабораторная работа заключается в проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии и павших животных органолептическими и лабораторными методами исследования;

– модульная единица 1.2 (4 часа) – лабораторная работа заключается в проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации мёда органолептическими и лабораторными методами исследования.

Критерии оценивания участия обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью представлены в фонде оценочных средств.

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме экзамена. Для доступа к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания, сдать коллоквиумы, представить конспекты самостоятельной работы.

9.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2022-2023уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 21.03.2022
27.03.2023	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2023-2024 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 27.03.2023 г.

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза

Составитель: Макаров А.В., канд. биол. наук, доцент

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)», является частью, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника профессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы; санитарной микробиологии; ветеринарной санитарии; производственного ветеринарного контроля мяса, молока, мясных и молочных продуктов; стандартизации, сертификации, управлении качеством продуктов животного происхождения.

Рабочая программа содержит аннотацию, цели и задачи, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражена структура дисциплины, трудоёмкость модулей и модульных единиц, включая часы, отведённые на лекционный курс, лабораторные занятия и самостоятельную работу, указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищик