

**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

"31" марта 2023 г.

Лефлер Т.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

"31" марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

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

Направленность (профиль) *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Курс **3,4**

Семестры **6, 7, 8**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2023



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

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

Составитель: Ханипова Вера Александровна к.б.н., доцент

27. 03. 2023 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. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 7а от 27. 03. 2023 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Ковальчук.Н.М., д-р. вет. наук, профессор

27. 03. 2023 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 7 от 27. 03. 2023 г.

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

27. 03. 2023 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Ковальчук Н.М., д-р. вет. наук, профессор

27. 03. 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	10
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ	12
К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	12
4.4.2. <i>Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы</i>	14
<i>Темы курсовых проектов (работ)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы</i>	14
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	15
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	15
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.1. <i>КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8)</i>	16
6.2. <i>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)</i>	16
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	16
10. MOODLE 33.5.6A (СИСТЕМА ДИСТАНЦИОННОГО ОБРАЗОВАНИЯ) БЕСПЛАТНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПО. ...	16
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ	17
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	19
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	21
9.2. <i>Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	21
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	23

Аннотация

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является частью учебного плана блока Б.1 Дисциплины (модули) Обязательной части 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 универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК-6, ОПК-5):

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и технического сырья животного происхождения, для осуществления которых ведущими принципами в работе являются: 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства. На основании проведенных исследований дается обоснованное заключение о качестве продуктов, осуществляется контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечивается выпуск ими доброкачественной продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме зачета, зачета с оценкой и экзамена. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина является завершающим этапом при подготовке бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы и базируется на знаниях студентов, полученных при изучении общеобразовательных, естественнонаучных и специальных дисциплин (ветеринарной микробиологии, вирусологии, клинической диагностике, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезней животных, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии, производственном ветеринарном контроле продуктов животноводства).

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сырья животного и растительного происхождения», «Государственный ветеринарный надзор».

Особенностью дисциплины является изучение методов ветеринарно-санитарного и техно-химического исследования продуктов животного (мясо, рыба, яйца, молоко и др.) и расти-

тельного (мёд, овощи, фрукты, корнеклубнеплоды и др.) происхождения и определение путей их реализации. Объектом ветсанэкспертизы является также техническое сырьё (шерсть, пух, перо и др.).

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

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы для работы в Государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) продовольственных рынков, на объектах Государственного ветеринарного надзора, при осуществлении ветеринарного контроля на предприятиях по убою и переработке продуктов и сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- изучить надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов и др.;
- изучить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
- освоить методику предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы;
- освоить методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- освоить методику компрессорной трихинеллоскопии мяса;
- освоить методы органолептического и физико-химического исследований мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, пищевых куриных яиц, мёда, продуктов растительного происхождения.

Реализация в дисциплине «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 универсальные (УК) и общепрофессиональные (ОПК) компетенции:

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Управляет содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенностями и технологией реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;	<i>Знать:</i> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
	УК-6.2. Самостоятельно строит процесс овладения отобранной и структурированной информацией;	<i>Уметь:</i> самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.
	УК-6.3. Управляет приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.	<i>Владеть:</i> приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.

ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;	<i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.
	ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных;	<i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
	ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	<i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость				
	зач. ед.	час.	по семестрам		
			№6	№7	№8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	12	432	108	180	144
Контактная работа		174	42	72	60
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		68	14/14	24/12	30/10
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		106	28/18	48/12	30/14
Самостоятельная работа (СРС)		222	66	108	48
самостоятельное изучение тем и разделов		130	45	20	10
курсовая работа*				51	
самоподготовка к текущему контролю знаний		32	12	28	2
подготовка к зачёту					
подготовка к зачёту с оценкой					
Подготовка и сдача зачета и экзамена			9	9	36
Вид контроля:			зачёт	дифф. зачёт	экзамен

* - практическая подготовка обучающихся

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 Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных	80	12	28	40
<i>Модульная единица 1</i> Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных	46	8	20	18
<i>Модульная единица 2</i> Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию	34	4	8	22
Модуль 2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при паразитарных и незаразных болезнях	72	20	12	40
<i>Модульная единица 1</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях	32	8	4	20
<i>Модульная единица 2</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	42	12	8	20
Модуль 3 Пищевые отравления	38	4	12	22
<i>Модульная единица 1</i> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	38	4	12	22
Модуль 4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	110	18	12	80
<i>Модульная единица 1</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	110	18	12	80
Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	96	14	42	40
<i>Модульная единица 1</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	32	8	14	10
<i>Модульная единица 2</i> Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	64	6	28	30
Экзамен	36			
ИТОГО	432	68	106	222

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1. Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных

Модульная единица 1. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, её достижения и задачи на современном этапе. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.

Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Ветсанэкспертиза продуктов убоя вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов. Изменения в мясе при хранении и ветеринарно-санитарная оценка.

МОДУЛЬ 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных и незаразных болезнях

Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз.

Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях. Определение свежести мяса.

МОДУЛЬ 3 Пищевые отравления

Модульная единица 1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.

МОДУЛЬ 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях

Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, общих для нескольких видов животных. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

МОДУЛЬ 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарное исследование (органолептический и лабораторные методы) молока и молочных продуктов (сметана, творог, простокваша, сливочное масло) на продовольственных рынках.

Модульная единица 1. Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, куриных яиц и яичных продуктов. Санитарное исследование рыбы на свежесть и наличие гельминтов. Экспертиза растительных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов.

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 Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных			12
	Модульная единица 1 Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных	<i>Лекция № 1.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, её достижения и задачи на современном этапе. Вклад отечественных ученых в разработку основ ветеринарно-санитарной экспертизы. Нормативная документация.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		<i>Лекция № 2.</i> Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.		2
		<i>Лекция № 3-4.</i> Учение о мясе (морфологический и химический состав). Товароведение мяса (классификация и характеристика).		4
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, под-	<i>Лекция № 5.</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	лежащих обеззараживанию	Лекция № 6. Изменения в мясе при хранении и ветеринарно-санитарная оценка.	экзамен	2
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных и незаразных болезнях			20
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Лекция № 7-8-9-10. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях (передающихся и не передающихся человеку через мясо).	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	8
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	Лекция № 11-12 Ветсанэкспертиза мяса с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение и при септических процессах.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	4
		Лекция № 13-14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях.		4
		Лекция № 15-16. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях, обработках химическими препаратами.		4
3	Модуль 3 Пищевые отравления			4
	Модульная единица 1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	Лекция № 17. Пищевые токсикоинфекции и основы их профилактики.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		Лекция № 18. Пищевые токсикозы и основы их профилактики.		2
4	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях			18
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Лекция № 19-20-21. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при карантинных и особо опасных болезнях животных.	тестирование, экзамен	6
		Лекция № 22-23-24-25. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, общих для нескольких видов животных.		8
		Лекция № 26-27. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.		4
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			14
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов	Лекция № 28-29. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТ.	тестирование, экзамен	4
		Лекция № 30-31. Ветсанэкспертиза молока больных животных.		4
	Модульная единица 2 Экспертиза пищевых	Лекция № 32. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	продуктов животного и растительного происхождения	пищевых продуктов на продовольственных рынках. Требования к доставке пищевых продуктов на рынки и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. <i>Лекция № 33-34. Ветсанэкспертиза растительных пищевых продуктов.</i>	тестирование, экзамен	4
	ИТОГО			68

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

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 Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных			28
	Модульная единица 1 Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных	Занятие № 1. Ознакомление с действующей нормативной документацией. Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе. Техника безопасности при работе в лаборатории.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	4
		Занятие № 2-3. Особенности послеубойного осмотра продуктов убоя разных видов животных. Ветеринарное клеймение. Документы учёта и отчётности в ГЛВСЭ. Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.		8
		Занятие № 4-5. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: методы органолептического и лабораторного исследований.		8
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию	Занятие № 6. Определение степени свежести мяса: методы органолептического и лабораторного исследований (лабораторная работа)*.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	4/2
		Занятие № 7. Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.		4
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных и незаразных болезнях			12

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<i>Занятие № 8.</i> Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз (финноз) (лабораторная работа)*.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	4/2
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	<i>Занятие № 9-10.</i> Методика исследования продуктов убоя животных и санитарная оценка при инвазионных и незаразных болезнях.		8
3	Модуль 3 Пищевые отравления			12
	Модульная единица 1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	<i>Занятие № 11.</i> Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (микроскопия мазков-отпечатков, посев на питательные среды). Идентификация кокковых бактерий (стрептококки, стафилококки).	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	4
		<i>Занятие № 12-13.</i> Серологическая типизация микробов группы сальмонеллы и кишечной палочки. Биохимическая типизация микробов группы сальмонеллы и кишечной палочки.		8
4	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях			12
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<i>Занятие № 14.</i> Методика исследования продуктов убоя и дифференциальная диагностика при инфекционных болезнях животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	тестирование, экзамен	4
		<i>Занятие № 15-16.</i> Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.		8
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			42
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов	<i>Занятие № 17-18.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молока: органолептический и лабораторные методы. Показатели качества молока, согласно ГОСТа и Технического регламента (лабораторная работа)*.	тестирование, экзамен	8/4
		<i>Занятие № 19-20.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молочных продуктов (кисломолочные продукты, сливочное масло и др.): органолептический и лабораторные методы.		6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
	Модульная единица 2 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного проис- хождения	<i>Занятие № 20-21. Требования к до- ставке пищевых продуктов на рынки и правила их ветсанэкспертизы (Учебная экскурсия в ГЛВСЭ продо- вольственного рынка).</i>	тестирование, экзамен	8
		<i>Занятие № 22. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводи- тельных документов.</i>	тестирование, экзамен	4
		<i>Занятие № 23-24. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса птицы, куриных яиц и яичных продуктов.</i>		8
		<i>Занятие № 25. Ветеринарно- санитарное исследование рыбы на свежесть и наличие гельминтов.</i>		4
		<i>Занятие № 26. Санитарная эксперти- за растительных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства: методы ор- ганолептического и лабораторного исследований.</i>		4
	ИТОГО	106		

* - *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 Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных		40
	Модульная единица 1 Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов	1. Вклад отечественных ученых в разработку основ ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. 3. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий. 4. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.	40
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных и незаразных болезнях		40
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	5. Ветсанэкспертиза при инвазионных болезнях, присутствующих только животным: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паразитарных болезнях животных.	20
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	6. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Санитарная оценка: болезни органов грудной и брюшной полостей; новообразования, маститы; механические и термические повреждения и др. 7. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях: порядок и сроки убоя животных, зараженных радиоактивными веществами; ветсанэкспертиза туш и органов.	20
3	Модуль 3 Пищевые отравления		22
	Модульная единица 1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	8. Малоизученные пищевые токсикоинфекции: характеристика возбудителей токсикоинфекций, их устойчивость в продуктах питания; диагностика малоизученных отравлений. 9. Пищевые микотоксикозы: характеристика возбудителей микотоксикозов, их устойчивость в продуктах питания; диагностика пищевых микотоксикозов.	22
4	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях		80
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	10. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика; ветеринарно-санитарная оценка. 11. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика; ветеринарно-санитарная оценка. 12. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при инфекционных болезнях. 13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя лошадей при инфекционных болезнях.	80

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи при болезнях: послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка.	
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках		40
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза молока и молпродуктов	15. Производственный ветеринарный контроль при получении и производстве молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров.	10
	Модульная единица 2 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	16. Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения. 17. Морфология и химия мяса рыб. Особенности ферментации мяса рыбы.	30
ИТОГО			222

4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного происхождения на (конкретном) продовольственном рынке.	Поиск литературы обучающимися по теме индивидуального проекта входит в перечень приобретаемых навыков в процессе освоения универсальной компетенции – УК - 2
2.	Организация и анализ работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (конкретного) продовольственного рынка	
3.	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения в (конкретном) сельскохозяйственном районе	
4.	Ветеринарно-санитарный контроль на линии убоя крупного рогатого скота (свиней или других животных) на (конкретном) мясоперерабатывающем предприятии (бойне, убойном пункте).	
5.	Организация ветеринарно-санитарного контроля мяса птицы на (конкретном) птицеперерабатывающем предприятии (в цехе убоя птицы при птицефабрике).	
6.	Ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий на (конкретном) предприятии	
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при (конкретной) инфекционной болезни (лейкоз, туберкулёз, бруцеллёз, лептоспироз, листериоз и др.) крупного рогатого скота (др. животных) на (конкретном) предприятии	
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при (конкретной) паразитарной болезни на (конкретном) предприятии, рынке.	
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	при (конкретных) незаразных болезнях на (конкретном) предприятии, рынке	
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое в условиях (конкретного) предприятия	
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи на (конкретном) предприятии (рынке), в районе края, области или республике	
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных (паразитарных или незаразных) болезнях на (конкретном) предприятии (рынке).	
13.	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на (конкретном) продовольственном рынке	
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов разных производителей	
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров и маститах в условиях сельскохозяйственного района	
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на (конкретном) продовольственном рынке (птицефабрике).	
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных (инфекционных или незаразных) болезнях на (конкретном) продовольственном рынке (предприятии).	
18.	Ветеринарно-санитарное определение степени свежести мяса (рыбы, яиц домашней птицы).	
19.	Ветеринарно-санитарная оценка мёда разных пасек (конкретного) района.	
20.	Сравнительная характеристика качества мёда разных районов Красноярского края (или другой местности).	
21.	Оценка показателей натуральности мёда продовольственных магазинов (конкретного) города.	
22.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда на (конкретном) продовольственном рынке.	
23.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на (конкретном) продовольственном рынке.	

* - практическая подготовка обучающихся

Схема написания части курсовой работы, отражающей практическое обучение студентов, более подробно описана в фонде оценочных средств.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-6	1-34	1-58	Модуль 1-5	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой, экзамен
ОПК-5	1-34	1-58	Модуль 1-5	

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] / Краснояр. 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 3.5.6a (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 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество 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 технологии и стандартизации продуктов животноводства.	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Лань	2012	+		+		25	30/25
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. — 3-е изд., стер.	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Санкт-Петербург: Лань	2018		+				https://e.lanbook.com/book/102236
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Лань	2008	+		+		25	51
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Лань	2013	+		+		25	6

	Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В., Курлыкова Ю. А.	Самара: СамГАУ	2018		+				https://elibrary.samgau.ru/book/13423
--	------------------------------------	--	-------------------	------	--	---	--	--	--	---

Директор Научной библиотеки

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

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия. Экзаменационная оценка определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

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 курсовой работы. Текущий контроль проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала. В течение семестров 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 зачёта, зачёта с оценкой, экзамена, включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-5). Для промежуточной аттестации в виде зачёта студенту достаточно набрать 60 баллов.

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)	Зачёт
		Л	ЛЗ	тестиро- вание		
3 курс, 6 семестр (3 кред.ед.)						
Модуль 1 Организация и ме- тодика исследования туш, внутренних органов и мяса животных	60	10	10	10	20	10
Модуль 2 Пищевые отравле- ния	40	2	8	10	10	10
ИТОГО	100	12	18	20	30	20

Рейтинг-план по дисциплине

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего баллов на модуль	Контактная работа		Проверка знаний	СРС (курсовая работа)	Зачёт с оценкой
		Л	ЛЗ	тестиро- вание		
4 курс, 7 семестр (5 кред.ед.)						
Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных и незаразных болезнях	100	12	18	20	30	20
ИТОГО	100	12	18	20	30	20

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 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	50	4	6	15	10	15
Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	50	4	6	15	10	15
ИТОГО	100	8	12	30	20	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 (1000x3000 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 крышкой.

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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» учебным планом отводится 12 к.ед. – 432 часа. Дисциплина разбита на 5 дисциплинарных модулей:

ДМ 1 – Организация и методика исследования туш, внутренних органов и мяса животных;

ДМ 2 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных и незаразных болезнях;

ДМ 3 – Пищевые отравления;

ДМ 4 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях;

ДМ 5 – Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

*По дисциплинарному модулю 1 предусмотрена лабораторная работа в объеме 2 часов, которая заключается в определении степени свежести мяса убойных животных при помощи органолептических и лабораторных методов исследования по некоторым показателям и решении вопроса о возможности реализации мяса.

*По дисциплинарному модулю 2 предусмотрена лабораторная работа в объеме 2 часов, которая заключается в компрессорном исследовании на трихинеллёз мышечных срезов некоторых видов животных с помощью трихинеллоскопа.

*По дисциплинарному модулю 5 предусмотрена лабораторная работа в объеме 4 часов, которая заключается в проведении ветеринарно-санитарного исследования молока с целью определения его качества и безопасности для использования в пищу.

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 зачёта, зачёта с оценкой и экзамена. Для допуска к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания, представить конспекты самостоятельной работы, сдать курсовую работу.

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

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 3-4 курса, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)», к дисциплинам обязательной части ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ветеринарной микробиологии, вирусологии, клинической диагностики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезней животных, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии, производственном ветеринарном контроле продуктов животноводства.

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 «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. Якишик