

**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.

"31" марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

"31" марта 2023 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, 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: Макаров Андрей Витальевич 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

<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
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 К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	13
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....</b>	<b>14</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
6.1. <i>КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....</i>	<i>14</i>
6.2. <i>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....</i>	<i>14</i>
6.3. <i>ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....</i>	<i>15</i>
<b>КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ .....</b>	<b>16</b>
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>17</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>18</b>
9.1. <i>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....</i>	<i>18</i>
9.2. <i>МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....</i>	<i>19</i>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....</b>	<b>20</b>

## 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
<b>ПК-5</b> – 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

	<p>продукции;</p> <p>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;</p> <p>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</p> <p>ПК-5.6. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК-5.9. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>	<p>сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><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.</p> <p><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.</p>
<p><b>ПК-6</b> – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК-6.3. Проводит обезвреживание, утили-</p>	<p><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-</p>

	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК-6.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК-6.8. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам экспертизы некачественными или опасными.</p>	<p>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.</p> <p><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.</p> <p><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.</p>
<p><b>ПК-7</b> – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>	<p><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</p>

	<p>ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>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;</p> <p>ПК-7.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><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.</p> <p><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.</p>
--	--	--

### 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
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>		<b>144</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,67</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
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
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,33</b>	<b>48</b>		<b>48</b>
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		30		30
самоподготовка к текущему контролю знаний		18		18
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>	<b>1</b>	<b>36</b>		<b>36</b>
<b>Вид контроля:</b>				<b>экзамен</b>

#### 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	
<b>Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>	<b>62</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>30</b>
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
<b>Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>
Модульная единица 1 Судебная экспертиза мясного сырья	30	10	10	10
Модульная единица 2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	16	4	4	8
<b>Экзамен</b>	<b>36</b>			<b>36</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>48/36</b>

##### 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	<b>Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>			<b>16</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> 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
	<b>Модульная единица 1.2</b> 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	<b>Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса</b>			<b>14</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Судебная экспертиза мясного сырья	<i>Лекция № 9.</i> Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки (классификация мяса по термическому состоянию; соответствие мяса на костях нормативным документам).	тестирование, экзамен	2
		<i>Лекция № 10, 11.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза свежести и видов порчи мяса (экспертиза свежести мяса /отбор проб для исследования/; виды порчи мяса).		4
		<i>Лекция № 12.</i> 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
		<i>Лекция № 13.</i> Экспертиза мяса птицы (экспертиза соответствия мяса птицы техническим требованиям действующих нормативных документов; экспертиза режимов и сроков хранения мяса птицы).		2
	<b>Модульная единица 2.2</b> Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	<i>Лекция № 14.</i> Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса (экспертиза полуфабрикатов; экспертиза состава мяса и мясных продуктов).	тестирование, экзамен	2
		<i>Лекция № 15.</i> 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
	<b>ИТОГО</b>			<b>30</b>

#### 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	<b>Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>			<b>16</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> 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	<i>Занятие № 3, 4.</i> 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
		<i>Занятие № 5.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.		2
	<b>Модульная единица 1.2</b> Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	<i>Занятие № 6, 7.</i> 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
		<i>Занятие № 8.</i> Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.		2
2	<b>Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса</b>			<b>14</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Судебная экспертиза мясного сырья	<i>Занятие № 9.</i> Товароведческое клеймение мяса (формы и размеры клейм для товароведческой маркировки мяса; товароведческое клеймение мяса разных видов животных).	тестирование, экзамен	2
		<i>Занятие № 10, 11.</i> Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса (органолептические показатели свежести мяса; химические и микроскопические методы анализа свежести мяса).		4
		<i>Занятие № 12, 13.</i> Экспертиза качества мяса птицы (методы отбора образцов; органолептические методы оценки качества; методы химического, микроскопического и гистологического анализа свежести мяса птицы).		4
	<b>Модульная единица 2.2</b> Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	<i>Занятие № 14, 15.</i> Промышленная переработка мяса: размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах; разделка мяса на костях; обвалка; экспертиза качества жилованного мяса.	тестирование, экзамен	4
	<b>ИТОГО</b>			<b>30</b>

\* - *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	<b>Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>		<b>30</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> 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
	<b>Модульная единица 1.2</b> 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	<b>Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса</b>		<b>18</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Судебная экспертиза мясного сырья	8. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках (хранение охлажденного и замороженного мяса; хранение замороженного мяса).	4
		9. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов (типы замороженных мясных блоков и условия их хранения; замороженные блоки из мяса и субпродуктов).	6
	<b>Модульная единица 2.2</b> Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	10. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных (мясо с PSE и DFD пороками; использование парного мяса при пороках).	4
		11. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	4
<b>ИТОГО</b>			<b>48</b>

## 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 пролангацией).
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.

## 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		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	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт-Петербург: «Лань»	2008 2013	+		+		25	51 6
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии 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 мясопродуктов	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 тестирование	СРС (конспект)	Экзамен
		Л	ЛЗ			
4 курс, 8 семестр (4 кред.ед.)						
<b>Модуль 1</b> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	<b>51</b>	7	7	13	9	15
<b>Модуль 2</b> Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса	<b>49</b>	6	6	13	9	15
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>30</b>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celegon 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», PH- метр- 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жиромер 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

**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. Якищук