

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и кадровой политики
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:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ПБиВМ
Федотова А.С. «24» февраля 2026 года

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «27» февраля 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БИОБЕЗОПАСНОСТЬ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
СЫРЬЯ

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

Направленность (профиль) *Биобезопасность и таможенный контроль*

Курс **3, 4**

Семестры **8, 9, 10**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2024



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Составитель: Макаров А.В., кандидат биологических наук, доцент

26.01.2026 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 протокол № 5 от 26.01.2026 г.

Зав. кафедрой Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

26.01.2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 6 от 18.02.2026 г.

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

18.02.2026 г.

.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

18. 02. 2026 г.

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	7
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	9
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	11
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ	12
К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	12
4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы	15
Темы курсовых проектов (работ)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы	15
* - ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ	16
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	16
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	17
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	17
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	17
10. MOODLE 33.5.6A (СИСТЕМА ДИСТАНЦИОННОГО ОБРАЗОВАНИЯ) БЕСПЛАТНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПО.	17
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ	18
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	20
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	22
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	22
9.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	22
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	23

Аннотация

Дисциплина «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 диагностики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезней животных, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии, производственном ветеринарном контроле продуктов животноводства).

«Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 растительного (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 «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 Использует методы и инструменты управления временем при выполнении задач и при достижении поставленных целей	<i>Знать:</i> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
	УК-6.2 Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для определения траектории профессионального роста	<i>Уметь:</i> самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.
	УК-6.3 Строит карьеру и опре-	<i>Владеть:</i> приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.

	деляет стратегию профессионального развития	
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 и 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 Использует навыки 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	144	10
Контактная работа		74	16	26	32
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		28	6/14	8/12	14/10
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		46	10/18	18/12	18/14
Самостоятельная работа (СРС)		341	88	114	139
самостоятельное изучение тем и разделов		341	88	114	139
курсовая работа*				51	
самоподготовка к текущему контролю знаний					
подготовка к зачёту					
подготовка к зачёту с оценкой					
Подготовка и сдача зачета и экзамена		17	4	4	9
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 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	104	6	10	88
Модульная единица 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения мяса	56	4	8	44
Модульная единица 2 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения молока	48	2	2	44
Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	140	8	18	114
Модульная единица 1 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	140	8	4	114
Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	96	10	16	70
Модульная единица 1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	96	10	16	70
Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях	75	4	2	69
Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	75	4	2	69
Зачет, диф.зачет	8			
Экзамен	9			
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 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза (6 семестр)			6
	Модульная единица 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения мяса	<i>Лекция № 1.</i> Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Учение о мясе (морфологический и химический состав). Товароведение мяса (классификация и характеристика).	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		<i>Лекция № 2.</i> Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD. Изменения в мясе при хранении и ветеринарно-санитарная оценка.		2
	Модульная единица 2 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения молока	<i>Лекция № 3.</i> Понятие о молоке, его пищевое значение и биологические свойства. Химический состав и физико-химические свойства молока.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза (7 семестр)			8
	Модульная единица 1 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	<i>Лекция № 4.</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях, обработках химическими препаратами.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		<i>Лекция № 5</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, общих для нескольких видов		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		животных.		
		Лекция № 6 Пищевые токсикоинфекции и токсокозы, основы их профилактики.		2
		Лекция № 7 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях (передающихся и не передающихся человеку через мясо).		2
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках (8 семестр)			10
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Лекция 8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		Лекция 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.		2
		Лекция 10 Ветсанэкспертиза молока больных животных.		2
		Лекция 11 Ветсанэкспертиза растительных пищевых продуктов		2
		Лекция 12 Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии ВетИС		2
4	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях (8 семестр)			4
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях	Лекция 13 Убой животных, ветсанэкспертиза животноводческой продукции при радиационном поражении	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		Лекция 14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при поражении биологическими средствами		2
	ИТОГО			28

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза (6 семестр)			10
	Модульная единица 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения мяса	Занятие № 1. Техника безопасности при работе в лаборатории. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение. Документы учёта и отчётности в ГЛВСЭ.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		<i>Занятие № 2.</i> Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD пороков мяса. Меры по предупреждению нежелательных изменений в мясе.		2
		<i>Занятие № 3.</i> Определение степени свежести мяса: методы органолептического и лабораторного исследований (лабораторная работа)*.		2
		<i>Занятие № 4.</i> Методика послеубойного исследования тушек и органов птиц. Клеймение тушек. Исследование мяса птицы на свежесть.		2
	Модульная единица 2 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза молока	<i>Занятие № 5.</i> Определение аномального молока разными методами	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза (7 семестр)			18
	Модульная единица 1 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	<i>Занятие № 6.</i> Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		<i>Занятие № 7.</i> Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (микроскопия мазков-отпечатков, посев на питательные среды). Идентификация кокковых бактерий (стрептококки, стафилококки).		2
		<i>Занятие № 8.</i> Серологическая типизация микробов группы сальмонелла и кишечной палочки. Биохимическая типизация микробов группы сальмонелла и кишечной палочки		2
		<i>Занятие № 9.</i> Биохимическая типизация микробов группы сальмонелла и кишечной палочки.		2
		<i>Занятие № 10.</i> Правила выбраковки. Составления акта выбраковки.		2
		<i>Занятие № 11.</i> Методика исследования продуктов убоя и дифференциальная диагностика при инфекционных болезнях животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.		2
		<i>Занятие № 12-13.</i> Методика исследования продуктов убоя и дифферен-		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		циальная диагностика при инфекционных болезнях птиц. Санитарная оценка продуктов убоя птиц при инфекционных болезнях. Занятие № 14. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз (финноз) (лабораторная работа)		2
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках (8 семестр)			16
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Занятие № 15 Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
		Занятие № 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.		2
		Занятие № 17 Ветеринарно-санитарное исследование молока: органолептический и лабораторные методы. Показатели качества молока, согласно ГОСТа и Технического регламента (лабораторная работа)		2
		Занятие № 18. Ветеринарно-санитарное исследование молочных продуктов (кисломолочные продукты, сливочное масло и др.): органолептический и лабораторные методы.		2
		Занятие № 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.		2
		Занятие № 20. Ветсанэкспертиза растительных пищевых продуктов		2
		Занятие № 21. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии ВетИС		2
		Занятие № 22. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов		2
5	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях (8 семестр)			2
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях	Занятие № 23. Ветеринарно-санитарные и эпизоотологические аспекты чрезвычайных ситуаций	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой экзамен	2
	ИТОГО			46

* - 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 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза		88
	Модульная единица 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза получения мяса	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, её достижения и задачи на современном этапе. Вклад отечественных ученых в разработку основ ветеринарно-санитарной экспертизы. Нормативная документация.	88
		2. Вклад отечественных ученых в разработку основ ветеринарно-санитарной экспертизы.	
		3. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных.	
		4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.	
		5. Ветсанэкспертиза мяса с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение и при септических процессах.	
		6. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий.	
		7. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.	
		8. Факторы, влияющие на химический состав молока.	
		9. Определение химического состава молока	
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза		114
	Модульная единица 1	10. Ветсанэкспертиза при инвазионных болез-	114

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол- во часов
	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	нях, присущих только животным: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паразитарных болезнях животных. 11. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при карантинных и особо опасных болезнях животных. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (сальмонеллёз, колибактериоз, стрептококкоз, стафилококкоз, туберкулёз, болезнь Ньюкасла, орнитоз). 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног) 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекишный диатез, гиповитаминоз) 15.	
		16. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Санитарная оценка: болезни органов грудной и брюшной полостей; новообразования, маститы; механические и термические повреждения и др.	
		17. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях: порядок и сроки убоя животных, заражённых радиоактивными веществами; ветсанэкспертиза туш и органов.	
		18. Малоизученные пищевые токсикоинфекции: характеристика возбудителей токсикоинфекций, их устойчивость в продуктах питания; диагностика малоизученных отравлений.	
		19. Пищевые микотоксикозы: характеристика возбудителей микотоксикозов, их устойчивость в продуктах питания; диагностика пищевых микотоксикозов.	
		20. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика; ветеринарно-санитарная оценка. 21. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послеубойная и дифференциальная диагностика; ветеринарно-санитарная оценка. 22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при инфекционных болезнях. 23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя лошадей при инфекционных болезнях.	

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		24. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи при болезнях: послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка. 25. Правило отбора и пересылки материала для бактериологического исследования 26. Методика исследования продуктов убоя животных и санитарная оценка при инвазионных болезнях.	
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках		70
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	27. Производственный ветеринарный контроль при получении и производстве молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров. 28. Требования к пчелам. Ветеринарно-санитарное обследование пчел. Болезни пчёл. 29. Классификация мёда. Химический состав и физические свойства. 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Нормативно-техническая документация при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда. 31. Ветсанэкспертиза грибов	70
		32. Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения. 33. Морфология и химия мяса рыб. Особенности ферментации мяса рыбы. 34. Организация и проведение ветеринарно-санитарного осмотра пчел. Акт проведения осмотра пчел. Паспорт пчелки.	
4	Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях		69
	Модульная единица 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях	35. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) 36. Классификация чрезвычайных ситуаций 37. Особенности чрезвычайных ситуаций военного характера) 38. Поражающие факторы в зонах чрезвычайных ситуаций 39. Характеристика сил и средств, привлекаемых для выполнения санитарных мероприятий в очагах ЧС)	69
		40. Полевые убойные пункты. 41. Переработка животных и полевое консервирование продуктов убоя. 42. Ветсанэкспертиза при внешнем облучении 43. Ветсанэкспертиза при внутреннем облучении 44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при поражении отравляющими веществами 45. Защита и обезвреживание животного сырья и продукции от факторов поражения в зонах ЧС 46. Техника безопасности при осмотре и работе с животными в условиях чрезвычайных ситуаций	

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		47. Производственная ветеринарно-санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности в условиях ЧС	
ИТОГО			341

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 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).	

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)/ контрольные работы/ расчётно-графические работы	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
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	1-53	Модуль 1-4	тестирование, зачёт, зачёт с оценкой, экзамен
ОПК-5	1-34	1-53	Модуль 1-4	

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 33.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо- димое кол-во экз.	Коли- чество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов	Пронин В. В., Фи-сенко С. П.	Санкт-Петербург: Лань	2024		+				https://e.lanbook.com/book/401018
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях : учебно-методическое пособие	Н. А. Малофеева, И. П. Савина, И. Ю. Чуркина	Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина	2023						https://e.lanbook.com/book/364223
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Лань	2025						https://e.lanbook.com/book/451058
	Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В., Курлыкова Ю. А.	Самара: СамГАУ	2018		+				https://e.lanbook.com/book/113423
Дополнительная										

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.	Пронин В. В., Фи- сенко С. П.	Лань	2012	+		+		25	30/25

Директор Научной библиотеки

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

При изучении дисциплины «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 Общая ветеринар- но-санитарная экспертиза	100	12	18	20	20	30
ИТОГО	100	12	18	20	20	30

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 2 Частная ветери- нарно-санитарная экспертиза	100	12	18	20	20	30
ИТОГО	100	12	18	20	20	30

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 3 Ветеринарно- санитарная экспертиза пище-	50	4	6	15	10	15

вых продуктов на продовольственных рынках						
Модуль 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при чрезвычайных ситуациях	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 (1000х3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок учебный (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, РН-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 «Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья» 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 трихинеллез 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.

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

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

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

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

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора




С.Н. Якищик