

**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:

**Директор института
Федотова А.С.
26 февраля 2026 г.**

УТВЕРЖДАЮ:

**Ректор
Пыжикова Н.И.
27 февраля 2026 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

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

Направленность (профиль) *Биобезопасность и таможенный контроль*

Курс **5**

Семестр **10**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2026



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 Андрей Витальевич к.б.н., доцент

20.01.2026 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 эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 5 от 26.01.2026 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент
27.01.2026 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., доцент

18.02.2026 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

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

18.02.2026 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
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.....	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС.....	10
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	13
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	13
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	13
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	14
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	14
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	16
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	17
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	19
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	20

Аннотация

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

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

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

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

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

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

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

Задачи дисциплины

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

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

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

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

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5 – Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-5.1 Применяет требования к состоянию предубойных животных, требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной, требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции ПК-5.2 Определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия, применяет порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	<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 сырья, мясной продукции ветеринарно-

	соблюдая ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции ПК-5.3 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	но-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Уметь:</i> Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Владеть:</i> Навыками проведением лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований. Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.
ПК-6 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-6.1 Использует знания к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.2 Определяет пригодность (непригодность), проводит обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной рыбы и раков, морской	<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; надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания условно годной и непри-

	рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.3 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	годной в пищу рыбы и рыбопродуктов; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами. <i>Уметь:</i> оценивать состояние рыбы и других гидробионтов; проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии. <i>Владеть:</i> методикой ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов; методикой компрессорного исследования рыбы на описторхоз; методами органолептического и физико-химического исследований рыбы и других гидробионтов; методами исследования рыбы и других гидробионтов на свежесть.
ПК-7 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-7.1 Использует знания к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, требования к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.2 Определяет пригодность (непригодность), проводит обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.3 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	<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 области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Уметь:</i> Определять пригодность (непригодность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осу-

		ществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. <i>Владеть:</i> Навыками проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований. Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.
--	--	--

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 9	№ 10
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144		144
Контактная работа	0,89	32		32
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14/6		14/6
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		18/6		18/6
Самостоятельная работа (СРС)	2,86	103		103
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		83		83
контрольные работы		20		20
Подготовка и сдача контрольной работы, экзамена	0,25	9		9
Вид контроля:				экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных	Всего часов	Контактная работа	Внеаудиторная
----------------------------------	-------------	-------------------	---------------

единиц дисциплины	на модуль	Л	ЛЗ	работа (СР)
Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	71	8	10	53
Модульная единица 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясопродуктов	28	6/4	6/2	22
Модульная единица 2 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	26	2/2	4	22
Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса	64	6	8	50
Модульная единица 1 Судебная экспертиза мясного сырья	21	4	4/2	16
Модульная единица 2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	20	2	4/2	15
Подготовка, сдача контрольной работы, экзамена	9			9
ИТОГО	144	14/6	18/6	103/9

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

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

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

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

МОДУЛЬ 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса

Судебная экспертиза мясного сырья. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки. Экспертиза импортного сырья.

Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.

4.3. Лекционный курс

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства			8/6
	Модульная единица 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	<i>Лекция № 1.</i> Общие положения о судебно-ветеринарной экспертизе. Судебная ветеринарно-санитарная экс-		2/2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	при фальсификации мяса и мясопродуктов	пертиза при фальсификации продук-ции.	тестирование, контрольная работа, экзамен	2/2
		Лекция № 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсифи-кации мяса вынужденного убоя жи-вотных. Судебное расследование ток-сикоинфекций и токсикозов бактери-ального происхождения.		
		Лекция № 3. Судебная ветсанэксперти-за при фальсификации сортов мяса. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации вете-ринарной документации, клеймения и маркировки мяса.		
	Модульная единица 2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсифи-кации молочных, рыб-ных и других подкон-трольных ветеринарной службе продуктов	Лекция № 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсифи-кации продукции животного проис-хождения (молоко и молочные про-дукты; рыбные продукты; яйца и яич-ные продукты).	тестирование, контрольная работа, экзамен	2
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса			6
	Модульная единица 1 Судебная экспертиза мясного сырья	Лекция № 5. Экспертиза мясного сы-рья, используемого для розничной торговли и промышленной переработ-ки. Судебная ветсанэкспертиза свеже-сти и видов порчи мяса.	тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Лекция № 6. Экспертиза импортного мясного сырья. Экспертиза мяса пти-цы.		2
	Модульная единица 2 Экспертиза мясных продуктов промышлен-ной переработки	Лекция № 7. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, го-вядины, баранины и других видов мя-са. Ветсанправила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.		2
	ИТОГО			14/6

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства			10
	Модульная единица 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясoproдуктов	<i>Занятие № 1.</i> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов (органолептический анализ показателей; современные ла-		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
		бораторные методы /РП, РА, ПЦР/).	тестирование, контрольная работа, экзамен	
		Занятие № 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в агональном состоянии и павших животных (органолептический и лабораторные методы) (лабораторная работа)*.		2/2
		Занятие № 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.		2
	Модульная единица 2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	Занятие № 4. 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, контрольная работа, экзамен	2
		Занятие № 5. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.		2
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса			8
	Модульная единица 1 Судебная экспертиза мясного сырья	Занятие № 6. Товароведческое клеймение мяса.	тестирование, контрольная работа, экзамен	2
		Занятие № 7. Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса.		2
		Занятие № 8. Экспертиза качества мяса птицы.		2/2
	Модульная единица 2 Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	Занятие № 9. Промышленная переработка мяса: размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах; разделка мяса на костях; обвалка; экспертиза качества жилованного мяса.		2/2
	ИТОГО			18/6

* - *практическая подготовка обучающихся*

Лабораторные работы, отражающие практическое обучение студентов, более подробно описаны 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.

Таблица 6

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства		30
	Модульная единица 1.1 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясoproдуктов	1. Основные показатели для определения видовой принадлежности мяса (составление таблицы).	4
		2. Различие костей разных видов животных по анатомическим признакам (составление таблицы).	4
		3. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш (требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных и птицы; судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса).	6
		4. Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов (нормы выхода мяса в зависимости от упитанности животных; нормы выхода обработанных субпродуктов в зависимости от вида животных).	4
		5. Нарушения ветеринарно-санитарных правил при заготовке и транспортировке животных и продуктов их убоя (правила заготовки, погрузки и транспортировки убойных животных; нарушение правил перевозки сырья и продукции животного происхождения; ответственность).	4
	Модульная единица 1.2 Судебная ветсанэкспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов	6. Нормы отбора проб продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарного и фитосанитарного государственного контроля.	6
		7. Судебная ветсанэкспертиза мяса и других продуктов при поражении ионизирующим облучением.	2
2	Модуль 2 Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса		18
	Модульная единица 2.1 Судебная экспертиза мясного сырья	8. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в 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
	Модульная единица 2.2	10. Экспертиза мяса при возможных пороках, обуслов-	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Экспертиза мясных продуктов промышленной переработки	ленных условиями содержания и откорма животных (мясо с PSE и DFD пороками; использование парного мяса при пороках).	
		11. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	4
	Контрольная работа		9
	ИТОГО		48

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5	1-7	1-9	1-11	тестирование, контрольная работа, экзамен
ПК-6	1-7	1-9	1-11	
ПК-7	1-7	1-9	1-11	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

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

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.
12. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях [Электронный ресурс] / Красно яр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 63 с.
13. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 74 с.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020
7. «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества. Контракт 37-5-20 от 27.10.2020
10. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
12. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
13. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
14. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
15. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

Таблица 8

Карта обеспеченности литературой

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

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

Директо 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).

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-методические 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-методические 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 т.д./, одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчёты 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 5 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. Якишик