

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 ВСЭ

СОГЛАСОВАНО:

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

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
Пыжикова Н.И.
27 февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
С ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ И ФАЛЬСИФИКАЦИЕЙ**

Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Курс 2

Семестр (ы) 3

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *магистр*



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

Красноярск, 2026

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

12.01.2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 982 от 28 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.

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.2. ТРУДОЁМКость МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	9
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	10
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</i>	11
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	11
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	12
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	12
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	12
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	15
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	16
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	18

Аннотация

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» является частью учебного плана блока Б1. Дисциплины (модули) обязательной части ОПОП для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация - магистр. Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ».

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (ОПК-4, ОПК-6) компетенций:

ОПК-4 Знает технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения общепрофессиональных задач,

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с фальсификацией продовольственных товаров, методами их идентификации.

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

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. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» является частью учебного плана блока Б1. Дисциплины (модули) обязательной части ОПОП для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация - магистр, является одной из основных и завершающим этапом при подготовке магистров.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» утвержденная Министерством образования и науки РФ № 982 от 28 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП и базируется на знаниях ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

Особенностью дисциплины является изучение сущности идентификации и фальсификации товаров; видов, способов и методов идентификации; места и роли идентификации при оценке степени соответствия товара. Изучение общих положений о подлинности

товаров; видов, способов фальсификации и методов её обнаружения; подлинности и фальсификации продуктов животноводства и отдельных групп продовольственных товаров.

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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» является формирование знаний и умений, лежащих в основе производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения качественных и безопасных продуктов питания. Освоение студентами теоретических и практических знаний, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, которые направлены на обеспечение безопасности человека от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охраны окружающей среды.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;

надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;

профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.

Уметь:

проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;

проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении.

Владеть:

методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;

методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;

методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;

методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;

методами исследования молока и молочных продуктов;

методами распознавания мяса различных видов животных;

методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана

по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должна формировать у выпускников следующие общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Знает технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения общепрофессиональных задач	ОПК-4.1 Знает технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения общепрофессиональных задач ОПК-4.2 Умеет применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности; интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3 Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения общепрофессиональных задач
		Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности; интерпретировать полученные результаты
		Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для решения поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей ОПК-6.2 Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах ОПК-6.3 Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
		Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Владеть навыками проведения процедур иденти-

		фикации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
--	--	---

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 3	№
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	6	216	216	
Контактная работа		18	18	
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		8/6	8/6	
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме				
Семинары (С) / в том числе в интерактивной форме				
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		10/10	10/10	
Самостоятельная работа (СРС)		189	189	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		129	129	
контрольные работы				
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний		51	51	
др. виды				
Контроль		9	9	
Вид контроля: экзамен		+	+	

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план						
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	практические или семинарские занятия	СРС	
1	Модуль 1 Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	48	4	4	40	тестирование, коллоквиум, экзамен

2	Модуль 2 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства.	150	4	6	140	тестирование, коллоквиум, экзамен
	контроль	9	-	-	9	экзамен
	ИТОГО	216	8	10	198	экзамен

4.2. 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		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	50	4	4	42
Модульная единица 1.1. Общие положения об идентификации товаров. Фальсификация товаров и методы её обнаружения	50	4	4	42
Модуль 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	157	4	6	147
Модульная единица 2.1.. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров	80	2	4	74
Модульная единица 2.2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров, яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров	77	2	2	73
Контроль	9	-	-	9
ИТОГО	216	8	10	198

4.3. Содержание модулей дисциплины

***Модуль 1.** Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.*

***Модульная единица 1.1.** Общие положения об идентификации товаров. Фальсификация товаров и методы её обнаружения*

Введение. Сущность идентификации и фальсификации товаров. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы и методы идентификации. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения.

***Модуль 2.** Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства*

Модульная единица 2.1.. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров (молоко и молочные продукты, кисломолочные продукты), мяса и мясных товаров (мясо, колбасные изделия)

Модульная единица 2.2. Идентификация, способы и методы обнаружение фальсификации рыбных товаров, яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров (рыба, солёные, вяленые, сушёные и копчёные рыбные товары), яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров, плодов, овощей и продуктов их переработки; грибов.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.			4
	Модульная единица 1.1. Общие положения об идентификации товаров. Фальсификация товаров и методы её обнаружения	Лекция № 1. Введение. Сущность идентификации и фальсификации товаров. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения. Подлинность и фальсификация товаров.	Экзамен	4
2	Модуль 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства			4
1	Модульная единица 2.1.. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров	Лекция № 2 Идентификация молока и молочных товаров (молоко и молочные продукты, кисломолочные продукты), мяса и мясных товаров (мясо, колбасные изделия)	Экзамен	2
2	Модульная единица 2.2. Идентификация, способы и методы обнаружение фальсификации рыбных товаров, яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров	Лекция № 3 Идентификация рыбных товаров (рыба, солёные, вяленые, сушёные и копчёные рыбные товары), яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров, плодов, овощей и продуктов их переработки; грибов.	Экзамен	2
	ИТОГО		Экзамен	8

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.			4
	Модульная единица 1.1. Общие положения об идентификации товаров. Фальсификация товаров и методы её обнаружения	Занятие № 1. Виды, способы и методы идентификации. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.	Экзамен	2
		Занятие № 2 Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения. Подлинность и фальсификация товаров.	Экзамен	2
2	Модуль 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводств			6
	Модульная единица 2.1. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров	Занятие № 3 Способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров (молоко и молочные продукты, кисломолочные продукты), мяса и мясных товаров (мясо, колбасные изделия)	Экзамен	4
	Модульная единица 2.2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров, яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров, плодов, овощей и продуктов их переработки; грибов.	Занятие № 4 Способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров (рыба, солёные, вяленые, сушёные и копчёные рыбные товары), яиц и яичных товаров, пчелиного мёда, пищевых жиров, плодов, овощей и продуктов их переработки; грибов.	Экзамен	2
	ИТОГО		Экзамен	10

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

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам);
- подготовка к Экзамену

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

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

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1. Общие положения об идентификации и фальсификации продовольственных товаров.			40
1	Модульная единица 1.1. Общие положения об идентификации товаров. Фальсификация товаров и методы её обнаружения	1. История фальсификации продовольственных товаров. Последствия фальсификации.	20
		2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.	20
Модуль 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводств			140
2	Модульная единица 2.1.. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров	3 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров (масло коровье, сыры).	35
		4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров (мясные консервы, мясные полуфабрикаты).	35
	Модульная единица 2.1.. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров, мяса и мясных товаров	5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров (рыбные консервы, икорные товары).	35
		6. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров (растительные масла, маргарин, майонез).	35
	контроль		9
	ИТОГО		198

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-4	1-4	1-5	1-6	Экзамен
ОПК-6	1-4	1-5	1-6	Экзамен

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 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 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.

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 7

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
 Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо- димое ко- личество экз.	Количе- ство экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Лекции, практиче- ские за- нятия, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами тех- нологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Изда- тельство «Лань»	2010	+		+			50
Лекции, практиче- ские за- нятия, СРС	Сборник нормативно- правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопро- дуктов	Урбан В. Г. / под ред. Воронина Е. С.	СПб.: Лань,	2010	+		+			100
Лекции, практиче- ские за- нятия, СРС	Практикум по ветеринарно- санитарной экспертизе	Тарарина Л.И., Коломейцев А.В.	Красноярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т	2012	+		+			75
Лекции, практиче- ские за- нятия, СРС	Экспертиза мяса и мясо- продуктов. Качество и без- опасность	Позняковский В. М.	Новосибирск: Сибирское университет- ское изд-во	2009	+		+			50

1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Лекции, практические занятия, СРС	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность	Дунченко Н. И. [и др.] / под общ. ред. В. М. Позняковского	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во	2009	+		+			50
Лекции, практические занятия, СРС	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я.	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во	2009	+		+			51
Лекции, практические занятия, СРС	Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность	Позняковский В. М. [и др.]	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во	2009	+		+			50
Лекции, практические занятия, СРС	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Корнена Е. П. [и др.] / под общ. ред. В. М. Позняковского	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во	2009	+		+			55
Лекции, практические занятия, СРС	Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность	Плотникова Т.В. [и др.] / под общ. ред. В. М. Позняковского	Новосибирск: Сибирское университетское изд-во	2009	+		+			100

Директор Научной библиотеки

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

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков и заявленных компетенций студентов проводится с использованием модульно-рейтинговой системы.

Виды текущего контроля: (коллоквиум). Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль (остаточных знаний) – проводится в форме экзамена.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

Для подготовки к практическому занятию, обучающиеся предварительно получают вопросы и задания.

Информацию предоставляют в виде сообщений, докладов, слайдовых презентаций (по желанию).

Цель практического занятия: Проанализировав сведения о возникновении врачевания и ветеринарии, составить представления о возможных этапах развития знаний и факторах повлиявших на них.

В ходе практического занятия можно выделить следующий план деятельности студента и преподавателя:

I. Вводная часть.

1. Обозначение темы и плана практического занятия.
2. Предварительное определение уровня готовности к занятиям.

На данном этапе проходит проверка остаточных знаний с использованием тестовой системы контроля.

3. Формирование основных проблем темы, ее общих задач.

4. Создание эмоционального и интеллектуального настроения на практическом занятии.

II. Основная часть.

1. Организация диалога между преподавателями и студентами и между студентами в процессе разрешения проблем практического занятия.

2. Конструктивный анализ всех ответов и выступления студентов.

3. Аргументированное формирование промежуточных выводов, и соблюдение логики в последовательном соблюдении событий.

III. Заключительная часть.

1. Подведение итогов и формулировка выводов.
2. Обозначение направления дальнейшего изучения проблем.
3. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

Контрольные вопросы по теме занятия.

9.2. Методические указания по дисциплине 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.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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 разработали:

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией»
для студентов 2 курса магистратуры обучающихся,
по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза с идентификацией и фальсификацией» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) обязательная часть ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ, направлена на формирование у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Рабочая программа содержит цели и задачи дисциплины, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражены распределение трудоемкости дисциплины по семестрам, структура дисциплины, трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, содержание лекционного курса, лабораторных занятий и самостоятельной работы с указанием вида контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенции. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Технический директор
органа инспекции
Красноярского филиала
ФГБУ «Федеральный центр
оценки безопасности и качества
зерна и продуктов его переработки»



Сивагина Е.Н.