

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ПБиВМ
Лефлер Т.Ф. «21» марта 2023 года

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «24» марта 2023 года

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

ФГОС ВО

Специальность 36.05.01 – «*Ветеринария*»

Направленность (профиль) *Болезни продуктивных животных*

Курс *4-5*

Семестр *8-9*

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *ветеринарный врач*

Красноярск, 2023

Составитель: Немкова Наталья Павловна, кандидат ветеринарных наук, доцент
«17» марта 2023 года

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по специальности 36.05.01 – Ветеринария, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 974 от 22 сентября 2017 г. и профессионального стандарта «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 № 7 от 7. 03. 2023 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Ковальчук Н.М., д-р. вет. наук, профессор
17. 03. 2023 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 7 от «21» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии Турицына Евгения Геннадьевна, д-р. вет. наук, профессор «21» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой:

Зав. кафедрой анатомии, патологической анатомии и хирургии Донкова Наталья Владимировна, доктор ветеринарных наук, профессор
«21» марта 2023 года

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.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС.....	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	10
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	12
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	13
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	15
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»).....	16
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	16
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	18
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	19
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	20
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	21
РЕЦЕНЗИЯ.....	22

Аннотация

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по специальности 36.05.01 – «Ветеринария», квалификация – ветеринарный врач. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК-5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, перерабатывающих предприятиях. Вопросы направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки домашних животных и птицы, охрану окружающей среды посредством контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий.

Дисциплина предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельную работу, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены текущий и промежуточный контроль. Текущий контроль проводится в форме тестирования и проверки конспектов самостоятельной работы в соответствии с тематическим планом, утвержденным по дисциплине на учебный год. Промежуточный контроль проходит в форме зачёта (8 семестр) и экзамена (9 семестр).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 9 зачётных единиц – 324 часа, из них 42 часа лекций (28 в интерактивной форме), 86 часов лабораторных занятий (30 в интерактивной форме), 160 часов самостоятельной работы, 36 часов отводится на подготовку и проведение экзамена. Дисциплина реализуется у студентов 4-го и 5-го курсов в течение двух семестров: восьмого и девятого.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по специальности 36.05.01 «Ветеринария».

Дисциплина является одним из завершающих этапов при подготовке ветеринарного специалиста и базируется на знаниях студентов, полученных при изучении общеобразовательных, естественнонаучных и специальных дисциплин (ветеринарной микробиологии, вирусологии, клинической диагностике, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезнях животных).

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей для изучения дисциплины «Экспертиза продуктов животноводства» части, формируемой участниками образовательных отношений.

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 техническое сырьё (шерсть, пух, перо).

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

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, дачи объективного заключения о качестве продуктов, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи дисциплины:

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

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.05.01 «Ветеринария» должна формировать у выпускников 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-5 – Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчётные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	<i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.
	ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных.	<i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
	ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	<i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой (программой «Меркурий» при оформлении ветеринарных сопроводительных документов), 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	
			№ 8	№ 9
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	9	324	108	216
Контактная работа	3,67	128	50	78
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		42	16/16	26/12
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		84	34/18	52/12
Самостоятельная работа (СРС)	4,33	160	58	102
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		122	40	82
самоподготовка к текущему контролю знаний		34	14	20
подготовка к зачёту		4	4	
Подготовка и сдача экзамена	1	36		
Вид контроля:			зачёт	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 единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе	64	8	22	34
Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	34	2	6	26
Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов	30	6	16	8
Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	44	8	12	24
Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока	22	4	8	10
Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов	20	4	4	14
Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях	98	16	32	50
Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	22	4	8	10
Модульная единица 3.2 Ветеринарно-	22	4	8	10

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и поражении радиоактивными веществами				
Модульная единица 3.3 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	22	4	8	10
Модульная единица 3.4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	32	4	8	20
Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья	50	6	8	36
Модульная единица 4.1 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	50	6	8	36
Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	32	4	12	16
Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	32	4	12	16
Экзамен	36			
ИТОГО	324	42	86	160

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Убойные животные. Учение о мясе

Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.

Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов.

МОДУЛЬ 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока.

Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов.

МОДУЛЬ 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях

Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики.

Модульная единица 3.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях и поражении радиоактивными веществами.

Модульная единица 3.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.

Модульная единица 3.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.

МОДУЛЬ 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья

Модульная единица 4.1 Консервирование мяса и мясопродуктов.

МОДУЛЬ 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

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 Убойные животные. Учение о мясе			8
	Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	<i>Лекция № 1.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, её достижения и задачи на современном этапе.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		<i>Лекция № 2.</i> Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.		2
		<i>Лекция № 3.</i> Учение о мясе (морфологический и химический состав). Товароведение мяса (классификация и характеристика).		2
	Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов	<i>Лекция № 4.</i> Ветсанэкспертиза туш и органов вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов. Изменения мяса при хранении и ветеринарно-санитарная оценка.	тестирование, зачёт, экзамен	2
2	Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			8
	Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока	<i>Лекция № 5.</i> Молоко как сырьё для молочной промышленности (пищевое значение молока, химический состав, физико-химические свойства; влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока; санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме).	тестирование, зачёт, экзамен	2
		<i>Лекция № 6.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Требования и нормы к заготовляемому молоку.		2
	Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов	<i>Лекция № 7.</i> Классификация молочных продуктов. Биотехнология и экспертиза кисломолочных продуктов.	тестирование, зачёт, экзамен	4
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при			16

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях			
	Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	<i>Лекция № 8.</i> Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		<i>Лекция № 9.</i> Пищевые токсикозы и их профилактика.		2
	Модульная единица 3.2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях и поражении радиоактивными веществами	<i>Лекция № 10.</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях, отравлениях, обработках химическими препаратами.		2
		<i>Лекция № 11.</i> Ветсанэкспертиза мяса с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение и при септических процессах.		2
	Модульная единица 3.3 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<i>Лекция № 12-13.</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях (передающихся и не передающихся человеку через мясо).	тестирование, зачёт, экзамен	4
	Модульная единица 3.4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<i>Лекция № 14-15.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.		4
4	Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья			6
	Модульная единица 4.1 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<i>Лекция № 16-17.</i> Гигиена, способы консервирования мяса и мясопродуктов.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		<i>Лекция № 18.</i> Основы технологии и гигиена производства колбасных изделий.		2
		<i>Лекция № 19.</i> Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.		2
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			4
	Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	<i>Лекция № 20-21.</i> Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	тестирование, зачёт, экзамен	4
	ИТОГО			42

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 Убойные животные. Учение о мясе			22
	Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	<i>Занятие № 1.</i> Ознакомление с действующей нормативной документацией. Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе. Техника безопасности при работе в лаборатории.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		<i>Занятие № 2-3.</i> Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарное клеймение.		4
	Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясосопродуктов	<i>Занятие № 4-5.</i> Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: методы органолептического и лабораторного исследований.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		<i>Занятие № 6-7.</i> Определение свежести мяса: методы органолептического и лабораторного исследований для определения доброкачественности мяса.		4
		<i>Занятие № 8-9-10-11.</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. Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясосопродуктов, подлежащих обеззараживанию		8
2	Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			12
	Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока	<i>Занятие № 12-13-14-15.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молока: органолептический и лабораторные методы. Показатели качества молока, согласно ГОСТа и Технического регламента.	тестирование, зачёт, экзамен	8
		<i>Занятие № 16-17.</i> Ветеринарно-санитарное исследование молочных продуктов (кисломолочные продукты,		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	пертиза молочных продуктов	сливочное масло и др.): органолептический и лабораторные методы.		
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях			32
	Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	<i>Занятие № 18-19-20-21..</i> Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.	тестирование, зачёт, экзамен	8
	Модульная единица 3.2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и поражении радиоактивными веществами	<i>Занятие № 22-23.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. Определение свежести мяса птицы.		4
		<i>Занятие № 24-25.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.		4
	Модульная единица 3.3 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<i>Занятие № 26-27.</i> Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		<i>Занятие № 28-29.</i> Ветеринарно-санитарное исследование рыбы на свежесть и наличие гельминтов.		4
	Модульная единица 3.4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<i>Занятие № 30-31.</i> Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов.		4
		<i>Занятие № 32-33.</i> Методика исследования продуктов убоя животных, дифференциальная диагностика и санитарная оценка при инфекционных болезнях.		4
4	Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья			8
	Модульная единица 4.1 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<i>Занятие № 34-35.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		<i>Занятие № 36-37.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.		4
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			12
	Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	<i>Занятие № 38-39.</i> Экспертиза мёда. Правила доставки и отбор средней пробы. Методы исследований: органолептический и лабораторные. Определение падевого мёда. Определение фальсификации мёда.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		<i>Занятие № 40-41.</i> Санитарная экспертиза свежих, квашеных, солёных, ма-		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ринованных и мороженых корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.		
		<i>Занятие № 42-43.</i> Требования к доставке пищевых продуктов на продовольственные рынки и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Документы учёта и отчётности в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ).	тестирование, зачёт, экзамен	4
	ИТОГО			86

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 Убойные животные. Учение о мясе		34
	Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	1. Введение. История развития и становления боенского дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.	2
		2. Убойные животные. Определение упитанности животных.	4
		3. Транспортировка животных на боенские предприятия. Способы транспортировки. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		4. Предприятия по переработке животных на мясо: значение боенских предприятий; требования к постройкам и производственным цехам; типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий; санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	4
		5. Предубойный режим содержания животных. Помещения для предубойного содержания. Подготовка животных к убою.	4
		6. Основы технологии первичной переработки животных. Убой и переработка кроликов и нутрий.	2
		7. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных: лимфатическая система; особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. 8. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов.	4
	Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясосюродуктов	9. Учение о мясе: особенности мяса сельскохозяйственной птицы; физико-коллоидная структура мяса; товароведение мяса; разделка туш.	4
		10. Изменения в мясе при хранении: ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение и при гнойно-некротических заболеваниях.	4
2	Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		24
	Модульная единица 2.1 Гигиена получения и ветсанэкспертиза молока	11. Гигиена получения молока: Молокообразование. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока их использование в производстве. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. 12. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество пищевую ценность и технологические свойства молока. Требования, предъявляемые к молочной посуде, инвентарю, мойка и дезинфекция. Личная гигиена работников ферм.	10
	Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов	13. Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов: Ветеринарный контроль при производстве молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров в молочной промышленности.	14
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях		50
	Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфек-	14. Краткая историческая справка пищевых отравлений. Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i> .	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	ции и токсикозы и основы их профилактики	15. Характеристика бактерий – возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.	6
	Модульная единица 3.2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	16. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях органов грудной и брюшной полостей; новообразованиях, маститах; механических и термических повреждениях и др. 17. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях: порядок и сроки убоя животных, заражённых радиоактивными веществами, ветсаноценка продуктов убоя.	10
	Модульная единица 3.3 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях	18. Ветсанэкспертиза при паразитарных болезнях, присутствующих только животным: предубойная, послепубойная и дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паразитарных болезнях животных. 19. Морфология и химия мяса рыб. Особенности ферментации мяса рыбы.	10
	Модульная единица 3.4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	20. Ветсанэкспертиза Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота при инфекционных болезнях: предубойная, послепубойная и дифференциальная диагностика инфекционных болезней крупного и мелкого рогатого скота; санитарная оценка. 21. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при инфекционных болезнях. 22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя лошадей при инфекционных болезнях. 22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи при болезнях: послепубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, санитарная оценка продуктов убоя.	20
4	Модуль 4 Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кожевенно-мехового и другого сырья		36
	Модульная единица 4.1 Гигиена и технология консервирования мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	23. Краткие сведения об источниках холода при консервировании мяса. Дезинфекция и дератизация на холодильниках. Новые методы консервирования.	10
		24. Гигиена и технология производства полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных колбас	16
		25. Гигиена и технология производства ливерных колбас, зельцев, студней, копчёностей.	10
		26. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны, условия и допустимые сроки их транспортировки, документация.	10
5	Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов		16

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	на продовольственных рынках		
	Модульная единица 5.1 Экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения	27. Экспертиза мёда. Химический состав. Классификация мёда. 28. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность растительных продуктов: корнеклубнеплоды, овощи, фрукты, ягоды. Санитарная экспертиза сушёных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод. Санитарная экспертиза бобов и грибов.	16
ИТОГО			160

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СР	Вид контроля
ОПК-5 – Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	1-22	1-22 (по 4 час.)	1-28	тестирование, зачёт, 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 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролангацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

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 15.12.2008г
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.
11. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 63 с.
12. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях [Электронный ресурс] / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 74 с.

Карта обеспеченности литературой

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы
Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность 36.05.01 – Ветеринария

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Издательство «Лань»	2008 2013	+	+	+		25	51 6
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Пронин В.В., Фисенко С.П.	СПб.: Издательство «Лань»	2012	+		+		25	30
Дополнительная										
Лабораторные работы	Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе	Тарарина Л.И., Коломейцев А.В.	Красноярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т	2012	+	+	+		25	74
Лекции, лабораторные работы, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Урбан В.Г. / под ред. Воронина Е. С.	СПб.: Издательство «Лань»	2010	+		+		25	100

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

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

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Виды текущего контроля: тестирование и проверка конспектов самостоятельной работы и 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 и 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 рейтинговых планов. При получении 60-72 баллов – студент аттестуется на оценку «удовлетворительно»; 73-86 баллов – «хорошо»; 87-100 баллов – «отлично».

Рейтинг-план по дисциплине

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего баллов на модуль	Контактная работа		Проверка знаний тестирование	СРС (конспект)	Зачёт
		Л	ЛЗ			
4 курс, 8 семестр (3,0 кред.ед.)						
Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе.	58	6	12	15	10	15
Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	42	3	6	10	8	15
ИТОГО	100	9	18	25	18	30

Рейтинг-план по дисциплине

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего баллов на модуль	Контактная работа		Проверка знаний тестирование	СРС (конспект)	Экзамен
		Л	ЛЗ			
5 курс, 9 семестр (6 кред.ед.)						
Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.	42	4	8	15	5	10
Модуль 4 Консервирование мя-	29	2	2	10	5	10

са и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья.						
Модуль 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	29	1	3	10	5	10
ИТОГО	100	7	13	35	15	30

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине читается в лекционном зале (2-48), имеющем мультимедийное оборудование, что позволяет читать все лекции в виде презентаций.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы с приточно-вытяжной вентиляцией (аудитория 2-05). Для проведения лабораторных исследований продуктов в аудитории имеется необходимое оборудование (трихинеллоскоп, люминескоп, овоскоп, световые микроскопы МИКМЕД-5 с бинокулярными насадками, анализатор качества молока, центрифуга, рефрактометр, рН-метр, термостат, холодильник, электронные весы, водяная баня, электроплита и другое), лабораторная посуда, набор химических реактивов. В аудитории также имеется необходимый наглядный материал (муляжи продуктов, кости скелета разных видов домашних животных, альбомы с фотографиями, стенды, таблицы, схемы и рисунки). При необходимости доставляются разные виды продуктов животного и растительного происхождения для проведения исследований и определения их качества.

Для проведения тренингов и демонстрации презентаций студенческих работ, а также чтения лекций студентам разных профилей имеется специализированная аудитория 2-01, оснащённая современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением.

Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы, компьютеры с доступом в интернет, к ЭБС и международным реферативным базам данных научных изданий.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» учебным планом отводится 9 к.ед. – 324 часа. Дисциплина разбита на 5 дисциплинарных модулей:

ДМ 1 – Убойные животные. Учение о мясе.

ДМ 2 – Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

ДМ 3 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.

ДМ 4 – Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья.

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

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме зачёта и экзамена. Для допуска к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания, 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 разработала:

Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 4-5 курсов, обучающихся
по специальности 36.05.01– Ветеринария,

Составитель: Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) 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 общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ветеринарной микробиологии и вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии; инфекционных, паразитарных, внутренних незаразных болезней животных.

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 разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности 36.05.01 – Ветеринария 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:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищук