

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

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института ПБиВМ
Федотова А.С. «26» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И. «28» марта 2025 г.

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

ФГОС ВО

Специальность 36.05.01 – «Ветеринария»

Направленность (профиль) ***Болезни непродуктивных животных***

Курс **4-5**

Семестр **8-9**

Форма обучения ***очная***

Квалификация выпускника ***ветеринарный врач***



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026**

Красноярск, 2025

Составитель: Немкова Наталья Павловна, канд. ветеринар. наук, доцент

_____ «17» марта 2025 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по специальности 36.05.01 – Ветеринария (приказ Министерства образования и науки РФ № 974 от 22 сентября 2017 г.) и профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, протокол № 7а от 20.03.2025 г.

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

_____ «20» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол №7 от 25.03.2025 г.

Председатель методической комиссии Турицына Е.Г. д-р. ветеринар. наук, доцент

_____ «25» марта 2025 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Зав. кафедрой анатомии,
патологической анатомии
и хирургии, д-р ветеринар. наук, проф.

Н.В. Донкова

Зав. кафедрой внутренних
незаразных болезней, акушерства
и физиологии сельскохозяйственных
животных, д-р биол. наук, проф.

С.Г. Смолин

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.....	7
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.....	9
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	11
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	13
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	13
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	16
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	18
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	16
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	17
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	19
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	21
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	21
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	23

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 и профессиональных компетенций (ОПК-5, ПК-6) 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 44 часа лекций (28 в интерактивной форме), 88 часов лабораторных занятий (30 в интерактивной форме), 156 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 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 и профессиональные компетенции (ОПК, 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
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.

ПК-6 – Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций	ПК-6.1. Использует государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения. Проводит профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов. Использует современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. Знает биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. ПК-6.2. Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контролирует выпуск сельскохозяйственной продукции. Дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья. Организует и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводит бактериологический анализ мяса и мясных продуктов. Использует методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; ПК-6.3. Проводит ветеринарный	<i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. <i>Владеть:</i> методами ветеринарного
--	---	--

	предубойный осмотр животных и птицы, даёт оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов. Проводит биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции. Владеет техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования. Владеет способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
--	---	---

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	132	54	78
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		44	18/16	26/12
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		88	36/18	52/12
Самостоятельная работа (СРС)	4,33	156	54	102
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		122	40	82
самоподготовка к текущему контролю знаний		30	10	20
подготовка к зачёту		4	4	
Подготовка и сдача экзамена	1	36		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	Всего часов на	Контактная работа	Внеаудиторная
----------------------------------	----------------	-------------------	---------------

единиц дисциплины	модуль	Л	ЛЗ	работа (СРС)
Модуль 1 Убойные животные. Учение о мясе	64	10	24	30
Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	36	6	8	22
Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясопродуктов	28	4	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-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и поражении радиоактивными веществами	22	4	8	10
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	44	88	156

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			10
	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 № 4,5.</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	4
2	Модуль 2 Гигиена получения, основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			8
	Модульная единица 2.1 Гигиена получения и	<i>Лекция № 6.</i> Молоко как сырьё для молочной промышленности (пищевое		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	ветсанэкспертиза молока	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	
		Лекция № 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Требования и нормы к заготавливаемому молоку.		2
	Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов	Лекция № 8. Классификация молочных продуктов. Биотехнология и экспертиза кисломолочных продуктов.	тестирование, зачёт, экзамен	4
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях			16
	Модульная единица 3.1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	Лекция № 9. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		Лекция № 10. Пищевые токсикозы и их профилактика.		2
	Модульная единица 3.2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях и поражении радиоактивными веществами	Лекция № 11. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при внутренних незаразных болезнях, отравлениях, обработках химическими препаратами.		2
		Лекция № 12. 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	Лекция № 13, 14. 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	Лекция № 15, 16. 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	Лекция № 17, 18. Гигиена, способы консервирования мяса и мясопродуктов.	тестирование, зачёт, экзамен	2
		Лекция № 19. Основы технологии и гигиена производства колбасных изде-		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		лий.		
		Лекция № 20. 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	Лекция № 21, 22. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	тестирование, зачёт, экзамен	4
	ИТОГО			44

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			24
	Модульная единица 1.1 Убойные животные как сырьё для мясной промышленности	Занятие № 1. Правила техника безопасности при выполнении лабораторных работ по ветсанэкспертизе. Действующая нормативная документация, термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		Занятие № 2. 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 мясопродуктов	Занятие № 3. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: методы органолептического и лабораторного исследований.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		Занятие № 4. Определение свежести мяса: методы органолептического и лабораторного исследований для определения доброкачественности мяса.		4
		Занятие № 5, 6. Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолепти-		8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ческого и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса. Ветсанэкспертиза и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию		
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	Занятие № 7, 8. Ветеринарно-санитарное исследование молока: органолептический и лабораторные методы. Показатели качества молока, согласно ГОСТа и Технического регламента.	тестирование, зачёт, экзамен	8
	Модульная единица 2.2 Основы технологии производства и ветсанэкспертиза молочных продуктов	Занятие № 9. Ветеринарно-санитарное исследование молочных продуктов (кисломолочные продукты, сливочное масло и др.): органолептический и лабораторные методы.		4
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	Занятие № 10, 11. 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	Занятие № 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. Определение свежести мяса птицы.		4
		Занятие № 13. 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	Занятие № 14. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		Занятие № 15. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы на свежесть и наличие гельминтов.		4
	Модульная единица 3.4 Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Занятие № 16. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов.		4
		Занятие № 17. 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	Занятие № 18. Ветеринарно-		

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Консервирование мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	санитарная экспертиза колбасных изделий.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		Занятие № 19. 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	Занятие № 20. Экспертиза мёда. Правила доставки и отбор средней пробы. Методы исследований: органолептический и лабораторные. Определение падевого мёда. Определение фальсификации мёда.	тестирование, зачёт, экзамен	4
		Занятие № 21. Санитарная экспертиза свежих, квашеных, солёных, маринованных и мороженных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.		4
		Занятие № 22. Требования к доставке пищевых продуктов на продовольственные рынки и правила их ветсанэкспертизы. Документы учёта и отчётности в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ).	тестирование, зачёт, экзамен	4
	ИТОГО			88

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	30
	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.	2
		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.	4
		8. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов.	
	Модульная единица 1.2 Ветеринарно-санитарное исследование мяса и мясосопродуктов	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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	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 токсикоинфекции и токсикозы и основы их профилактики	14. Краткая историческая справка пищевых отравлений. Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i> .	4
		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, присущих только животным: предубойная, послеубойная 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, послеубойная 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: послеубойная 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 скоропортя-	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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	щихся продуктов	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 на продовольственных рынках		16
	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			156

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
ПК-6 – Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций	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 «Агриб» 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.

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 изда- ния	Вид издания		Место хранения		Необхо- димое кол-во экз.	Коли- чество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами тех- нологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Издатель- ство «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.	СПб.: Издатель- ство «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 мясопро- дуктов	Урбан В.Г. / под ред. Воронина Е. С.	СПб.: Издатель- ство «Лань»	2010	+		+		25	100

Директор Научной библиотеки Р.А. Зорина

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	СРС (кон- спект)	Зачёт
		Л	ЛЗ	тестиро- вание		
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 ветери- нарно-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	СРС (кон- спект)	Экзамен
		Л	ЛЗ	тестиро- вание		
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 мяса и мясопродуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья.	29	2	2	10	5	10
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

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 (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

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

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