



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора института зоотехнии и
биологии, д.вет.н., профессор
Акчури С.В.
2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.17 «СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Технологии пищевой безопасности

Курс 4
Семестр 8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024 г.

Москва, 2024 г.

Разработчики: Козак С.С., д.б.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент,

«24» 06 2024 г.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

(подпись)

«24» 06 2024 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

« 24 » 06 20 24 г., протокол № 11

И.о. зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
к.с.-х.н., доцент

Семак А.Э.

« 24 » июня 2024 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии института зоотехнии и биологии
д.б. н., профессор

Маннапов А.Г.,

Протокол № « » 2024 г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой
морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
к.с.-х.н., доцент

Семак А.Э.

« » 2024 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| АННОТАЦИЯ..... | 4 |
| 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 3 |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ | 3 |
| 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ | 4 |
| 4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| 4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ..... | 13 |
| 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | 22 |
| 6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 23 |
| 6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 23 |
| 6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ | 27 |
| 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 28 |
| 7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА | 28 |
| 7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА..... | 28 |
| 7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ | 29 |
| 7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ..... | 29 |
| 8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 29 |
| 9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ..... | 30 |
| 10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ..... | 30 |
| 11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 31 |
| Виды и формы отработки пропущенных занятий | 31 |
| 12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ..... | 32 |

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1. О.17 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для подготовки бакалавра по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленности Технологии пищевой безопасности

Цель освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение методами судебной ветсанэкспертизы, логическое мышление и установление причины выбраковки животноводческой продукции, патогенез различных патологических процессов и болезней в разной эпизоотической ситуации, а также освоение требований нормативных и правовых документов, которыми должен руководствоваться ветеринарно-санитарный эксперт в процессе осуществления специальных ветеринарных действий по решению суда, при этом не совершать профессиональных ошибок, неправильных оценок и заключений.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина Б1.О.17 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана и осваивается в 8 семестре 4 года обучения бакалавров.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование у бакалавров следующих индикаторов компетенций: УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3.

Краткое содержание дисциплины: основы токсикологии и судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки сырья и продукции животного происхождения, нарушения требований Правил, ГОСТ и инструкций при заготовке, перевозке, переработке, хранении и реализации сырья и готовых продуктов животного происхождения; основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы, выявление различных фальсификаций молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда и других продуктов пчеловодства, а также владение методами арбитражного исследования по решению судебных органов.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Промежуточный контроль: зачёт с оценкой (8 семестр)

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение методами судебной ветсанэкспертизы, логическое мышление и установление причины выбраковки животноводческой продукции, патогенез различных патологических процессов и болезней в разной эпизоотической ситуации, а также освоение требований нормативных и правовых документов, которыми должен руководствоваться ветеринарно-санитарный эксперт в процессе осуществления специальных ветеринарных действий по решению суда, при этом не совершать профессиональных ошибок, неправильных оценок и заключений.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана. Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» являются: «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Патологическая анатомия», «Микробиология и основы иммунологии», «Внутренние незаразные болезни», «Инфекционные болезни», «Паразитарные болезни», «Патологическая физиология животных», «Токсикология с основами фармакологии», «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Организация ветеринарно-санитарного надзора», «Государственный ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте», «Товароведение, стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства», «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства», «Технология производства и экспертиза продуктов свиноводства».

Особенностью дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является комплексное изучение теоретических основ и приобретение прикладных профессиональных навыков производственного ветеринарно-санитарного и технологического надзора, контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, основанных на требованиях действующих нормативных документов.

Рабочая программа дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 4 зачетных единицы (144 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

| № п/п | Код компете нции | Содержание компетенции (или её части) | Индикаторы компетенций | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|----------|------------------------|--|-------------------------------|--|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1. | УК-10 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3 | Знать сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями, в том числе в профессиональной деятельности | Уметь анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению | Владеть навыками работы с соответствующими законодательными и другими нормативными правовыми актами |
| 2. | ОПК-1 | Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 | Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса, отбор образцов материала для проведения | Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, качества продукции животноводства и растениеводства | Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований, лабораторного определения биохимических и физических показателей |

| | | | | | | |
|----|-------|---|-------------------------------|--|---|--|
| | | | | лабораторного биохимического и физического исследований | | биологических материалов и продуктов питания |
| 2. | ОПК-2 | Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 | Знать уровни организации живой материи, знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию; знать основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; знать законы генетики, влияние генетических механизмов на рост, развитие животных, характер продуктивности, устойчивость к заболеваниям; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных | Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии и генетики в сельскохозяйственном производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней | Владеть представлением о возникновении живых организмов, генетических характеристиках животных, уровнях организации живой материи, благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты |
| 3. | ОПК-3 | Способен осуществлять | ОПК-3.1 | Знать основы | Уметь находить | Владеть нормативно- |

| | | | | | | |
|----|-------|--|-------------------------------|--|--|---|
| | | профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | ОПК-3.2 ОПК-3.3 | национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях | современную и актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране | правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности |
| 4. | ОПК-5 | Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов | Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных | Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете |

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы | Трудоёмкость | |
|---|-----------------|---------------------|
| | час. | в т.ч. по семестрам |
| | | № 8 |
| Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану | 144 | 144 |
| 1. Контактная работа: | 38,35 | 38,35 |
| Аудиторная работа | 38,35 | 38,35 |
| <i>в том числе:</i> | | |
| <i>лекции (Л)</i> | 12 | 12 |
| <i>практические занятия (ПЗ)</i> | 26 | 26 |
| <i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i> | 0,35 | 0,35 |
| 2. Самостоятельная работа (СРС) | 105,65 | 105,65 |
| <i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i> | 96,65 | 96,65 |
| <i>Подготовка к зачету с оценкой</i> | 9 | 9 |
| Вид промежуточного контроля: | зачёт с оценкой | |

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

| Наименование тем дисциплин | Всего | Аудиторная работа | | | Внеаудиторная работа СР |
|--|-------|-------------------|----|-----|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | ПКР | |
| Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет судебной ветеринарии. Краткая история развития дисциплины. Значение для развития животноводства в АПК. | 11 | 2 | 2 | | 7 |
| Тема 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях норм содержания, кормления, эксплуатации и перевозке животных. | 10 | - | 2 | | 8 |
| Тема 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил купли-продажи, сокрытия болезней и возраста животных. | 12 | 2 | 2 | | 8 |

| Наименование тем дисциплин | Всего | Аудиторная работа | | | Внеаудиторная работа СР |
|---|-------|-------------------|----|-----|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | ПКР | |
| Тема 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса. | 12 | 2 | 2 | | 8 |
| Тема 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных. | 14 | - | 2 | | 12 |
| Тема 6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации упитанности животных, категории мяса, нарушении клеймения и товароведной маркировки туш. | 10 | - | 2 | | 8 |
| Тема 7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации убоя больных животных и использования ограниченно годного мяса и субпродуктов. | 10 | - | 2 | | 8 |
| Тема 8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации сроков и режимов хранения мяса, показателей свежести и безопасности сырья и продукции, подконтрольных ветслужбой. | 10 | - | 2 | | 8 |

| Наименование тем дисциплин | Всего | Аудиторная работа | | | Внеаудиторная работа СР |
|---|--------|-------------------|----|------|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | ПКР | |
| Тема 9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов и готовых мясных продуктов (колбас, консервов, копченостей). | 12 | 2 | 2 | | 8 |
| Тема 10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. | 11 | 2 | 2 | | 7 |
| Тема 11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясокостной и рыбной муки, кормов животного и растительного происхождения. | 9 | - | 2 | | 7 |
| Тема 12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении режимов перевозки сырья и продукции отечественного и импортного производства. Судебная ответственность ветеринарных экспертов. | 11,65 | 2 | 2 | | 7,65 |
| Итого за семестр | 134,65 | 12 | 26 | | 96,65 |
| Контактная работа на промежуточном контроле (КРА) | 0,35 | - | - | 0,35 | - |
| Подготовка к зачету с оценкой | 9 | - | - | | 9 |
| Итого по дисциплине | 144 | 12 | 26 | 0,35 | 105,65 |

Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет судебной ветеринарии **Краткая история развития дисциплины. Значение для развития** **предприятий АПК.**

Судебная ветсанэкспертиза, ее содержание и задачи. Краткие исторические сведения о судебной ветеринарии и ветсанэкспертизе. Судебная ветеринария и судебно-ветеринарная экспертиза. Связь судебной ветсанэкспертизы с другими дисциплинами. Значение судебной ветеринарии и экспертизы при решении специальных вопросов по инициативе органов дознания, следствия и суда. Роль судебной ветсанэкспертизы в правовой подготовке ветеринарных и ветеринарно-санитарных врачей.

Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы: статьи Конституции РФ, гражданского, административного, уголовного, уголовно - процессуального кодекса РФ, Закона о ветеринарии, Правил ветсанэкспертизы и других ветеринарных законодательных документов. Порядок назначения экспертизы органами следствия, прокуратуры, суда, арбитража. Порядок выбора ветеринарного эксперта и отвода его. Правовое положение ветеринарного эксперта, оплата его труда и издержек при проведении экспертизы. Права и обязанности ветеринарного судебного эксперта.

Документация по проведению экспертизы, значение ее для правовых органов, возможность отвода заключения ветеринарного эксперта и назначение повторной экспертизы.

Тема 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при **нарушениях норм содержания, кормления, эксплуатации и перевозке** **животных**

Особенности судебного ветеринарного вскрытия трупа в случаях гибели животного. Оформление протокола судебного ветеринарного вскрытия. Посмертные изменения в трупe животного и их судебно - ветеринарное значение. Эксгумация, утилизация и захоронение трупов животных.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении норм содержания, кормления, эксплуатации и перевозки животных. Понятие об истощении. Судебная ветеринарная экспертиза при нарушении правил заготовки, погрузки, транспортировки животных на убой.

Тема 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при **нарушении правил купли-продажи, сокрытия болезней и возраста** **животных**

Основные фальсификации при купле-продаже животных или отправке на боенские предприятия. Нарушения при оформлении ветеринарных сопроводительных документов. Фальсификация возраста и физиологического состояния животных. Сокрытие заразных и незаразных болезней у реализуемых животных.

Тема 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при **фальсификации видовой принадлежности мяса**

Признаки идентификации мяса по тушам, костям, жиру, мышцам, внутренним органам, шерсти. Использование специальных методов

идентификации мяса (ИФА, ПЦР). Значение приборного контроля мяса (УФ-источники, pH-метры, колориметры, микроскопы и др.).

Тема 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных

Перечень особо опасных и зооантропонозных болезней животных. Обязательные диагностические исследования убойных животных. Плановые и вынужденные прививки скота. Сроки выдержки животных после вакцинации и лечения антибиотиками. Особенности убоя животных, пораженных химическими, радиационными и биологическими факторами, опасными для животных и человека. Патогномоничные признаки для дифференциальной диагностики заразных и незаразных болезней.

Тема 6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации упитанности животных, категории мяса, нарушении клеймения и товароведной маркировки туш

Показатели высшей, средней и низесредней упитанности животных. Причины исхудания и истощения. Показатели первой, второй, третьей категории на тушах. Категории свинины в соответствии с новыми требованиями ГОСТ. Порядок переклеймения и перемаркировки туш животных. Требования при хранении и использовании клейм и штампов. Рецепты красок для клеймения.

Тема 7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации убоя больных животных и использования ограниченно годного мяса и субпродуктов

Ветеринарно-санитарные требования при убое больных животных. Требования к заготовке, транспортировке и сдаче больных животных на убой. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя больных животных. Порядок использования мяса больных животных. Вынужденный убой животных, лабораторный анализ мяса вынужденного убоя. Требования к переработке мяса больных животных.

Тема 8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации сроков и режимов хранения мяса, показателей свежести и безопасности сырья и продукции, подконтрольных ветслужбой

Сроки хранения мяса в охлажденном и замороженном виде. Ветсантребования при хранении мяса. Показатели свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса. Методы определения свежести мяса. Предельно допустимые уровни в показателях лабораторного исследования мяса. Использование мяса сомнительной свежести и с признаками порчи.

Тема 9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов и готовых мясных продуктов (колбас, консервов, копченостей)

Классификация мясных крупно-кусковых и мясо-кусковых полуфабрикатов. Характеристика отрубов для полуфабрикатов. Мясо механической дообвалки, тримминг, фарш. Основные требования ГОСТ на полуфабрикаты. Фальсификации мясных полуфабрикатов и методы их обнаружения.

Тема 10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла

Химические показатели молока разных видов животных, пороки и фальсификации молока. Определение молока маститных коров. Фальсификации сливок, сметаны, творога. Виды и пороки сыров. Классификация сливочного масла. Фальсификации сыров и сливочного масла. Методы выявления фальсификации молочной продукции. Современные приборы и тест-системы контроля молока и молочных продуктов.

Тема 11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясокостной и рыбной муки, кормов животного и растительного происхождения

Классификация биологических отходов. Сбор и утилизация биологических отходов. Основные показатели контроля мясокостной и рыбной муки. Причины выбраковки СЖК. Ветсанэкспертиза и оценка кормов животного и растительного происхождения. Методы обезвреживания кормов для животных.

Тема 12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении режимов перевозки сырья и продукции отечественного и импортного производства. Судебная ответственность ветеринарных экспертов

Подготовка транспортных средств для перевозки животных и продуктов животного происхождения. Норма погрузки в различные транспортные средства. Методы контроля режимов перевозки. Основные нарушения при импорте-экспорте животных и продукции, фальсификации при оформлении импорта-экспорта подконтрольных ветслужбе грузов. Ответственность ветеринарных специалистов за нарушение профессиональных действий и за профессиональные ошибки в вопросах ветсанэкспертизы.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/ практических занятий и контрольные мероприятия

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------------|--|--|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 1. | Тема 1. Введение. Краткая история развития дисциплины. Значение для развития предприятий в АПК. | Лекция № 1. История становления дисциплины «Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы», связь с другими науками. Цель и задачи, значение дисциплины. | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 | | 2 |
| | | Практическое занятие | | | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|---|--|--|------------------------------|--------------|
| | | №1. Статьи Конституции РФ, Гражданского кодекса, Уголовно-процессуального кодекса, закона РФ «О ветеринарии», касающиеся контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания. | | Устный опрос | |
| 2. | Тема 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях норм содержания, кормления, эксплуатации и перевозке животных. | Практическое занятие №2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях условий выращивания и подготовке животных к убою. Болезни и состояния от нарушения условий содержания, кормления, эксплуатации и перевозке животных. | ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 | Устный опрос | 2 |
| 3. | Тема 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил купли-продажи, сокрытия болезней и возраста животных. | Лекция № 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при купле-продаже животных, мяса и других продуктов убой на рынках. Ветеринарные ограничения при выявлении болезней. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | | 2 |
| | | Практическое занятие №3. Нарушения требований при купле-продаже и отправке животных на боенские предприятия. Признаки болезней и возрастные показатели убойных животных. | | Устный опрос | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формиру емые компетен ции | Вид контрольно го мероприяти я | Кол- во часо в |
|----------|--|---|--|--|-------------------------|
| 4. | Тема 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса. | Лекция № 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса больных, убитых в стадии агонии и павших животных. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и мясопродуктов. Идентификация мяса по жиру, гликогену, ИФА, ПЦР | УК-10.1 УК- 10.2 УК-10.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 | | 2 |
| | | Практическое занятие №4. Особенности строения костей, мышц, волоса разных видов животных. Реакции с мясом и приборное определение вида мясного сырья. | | Выполнение тестовых заданий | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формиру емые компетен ции | Вид контрольно го мероприяти я | Кол- во часо в |
|----------|---|--|--|---|----------------------|
| 5. | Тема 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных. | Практическое занятие №5. Перечень особо опасных и зооантропонозных болезней животных. Патогномоничные признаки для дифференциальной диагностики заразных и незаразных болезней. | ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Выполнение тестовых заданий | 2 |
| 6. | Тема 6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации упитанности животных, категории мяса, нарушении клеймения и товароведной маркировки туш | Практическое занятие №8. Описание ветеринарных клейм и товароведных штампов, порядок переклеймения и перемаркировки мяса. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Устный опрос | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формиру емые компетен ции | Вид контрольно го мероприяти я | Кол- во часо в |
|----------|---|---|--|---|----------------------|
| 7. | Тема 7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации убоя больных животных и использования ограниченно годного мяса и субпродуктов. | Практическое занятие №9. Болезни, которые не диагностируют на боенских предприятиях и рынках. Опасность мяса больных животных для потребителей. | ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Устный опрос | 2 |
| 8. | Тема 8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации сроков и режимов хранения мяса, показателей свежести и безопасности сырья и продукции, подконтрольных ветслужбой. | Практическое занятие №10. Методы определения свежести мяса и субпродуктов. Показатели свежего и несвежего мяса. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Устный опрос | 2 |
| 9. | Тема 9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов и | Лекция № 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза качества и безопасности колбасных изделий, копченостей, консервов и пресервов. Пороки и дефекты колбас. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формиру емые компетен ции | Вид контрольно го мероприяти я | Кол- во часо в |
|----------|--|--|--|---|----------------------|
| | готовых мясных продуктов (колбас, консервов, копченостей). | Практическое занятие №11. Характеристика мясного сырья для различных полуфабрикатов, к триммингу, мясу в блоках, мясу механической дообвалки, фаршу. | | Устный опрос | 2 |
| 10. | Тема 10. Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза при фальсификации молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. | Лекция № 6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока, творога, сливочного масла и других молочных продуктов, реализуемых на рынках. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | | 2 |
| | | Практическое занятие № 12. Методы выявления пороков и фальсификаций молока и молочных продуктов. Требования технического регламента на молоко сырое и кисломолочные продукты. | | | 2 |
| 11. | Тема 11. Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза при фальсификации мясокостной и рыбной муки, кормов животного и растительного происхождения | Практическое занятие №13. Методы выявления пороков и фальсификаций мясокостной и рыбной муки, кормов животного и растительного происхождения. Ветеринарные требования к сырью для сухих животных кормов и к кормам растительного происхождения. | ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | Устный опрос | 2 |

| № п/п | № раздела | № и название лекций/ практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|--|------------------------------|--------------|
| 12. | Тема 12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении режимов перевозки сырья и продукции отечественного и импортного производства. Ответственность ветеринарных экспертов. | Лекция № 7. Основные нарушения при импорте-экспорте животных и продукции, фальсификации при оформлении импорта-экспорта подконтрольных ветслужбе грузов. Ответственность ветеринарных специалистов за нарушение профессиональных действий и за профессиональные ошибки в вопросах ветсанэкспертизы. | ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 | | |
| | | Практическое занятие № 14. Подготовка транспортных средств для перевозки животных и продуктов животного происхождения. Норма погрузки в различные транспортные средства. Методы контроля режимов перевозки. | | Устный опрос | 2 |

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

| № п/п | № раздела и темы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения |
|-------|--|--|
| 1. | Тема 1. Введение. Краткая история развития дисциплины. Значение для развития предприятий в АПК. | Раздел 5 Закона РФ «О ветеринарии». Раздел 3 Закона РФ «О качестве и безопасности продуктов питания». Закон РФ «О сертификации» (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3). |
| 2. | Тема 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях норм содержания, | Основные параметры микроклимата, рационов и требования к транспортным средствам для перевозки убойных |

| № п/п | № раздела и темы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения |
|----------|--|---|
| | кормления, эксплуатации и перевозке животных. | животных (ОПК-1.1;ОПК-1.2;ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2;ОПК-2.3). |
| 3. | Тема 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил купли-продажи, сокрытия болезней и возраста животных. | Ветеринарные требования при купле-продаже и заготовке животных для убоя на мясо. Показатели нормального статуса здоровья животных, порядок ветеринарного осмотра животных перед убоем (ОПК-3.1;ОПК-3.2;ОПК-3.3;ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 4. | Тема 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса. | Методы визуальной и лабораторной идентификации мяса по видам. Основные товароведные и лабораторные показатели мяса крупного рогатого скота, лошадей, свиней, овец, коз и мяса диких промысловых животных (ОПК-1.1;ОПК-1.2;ОПК-1.3;ОПК-3.1 ОПК-3.2;ОПК-3.3). |
| 5. | Тема 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных. | Зооантропонозные болезни списка «А» и «Б». Перечень особо опасных и карантинных болезней в РФ. Пищевые инфекции, токсикоинфекции и токсикозы бактериального происхождения. Классификация ядовитых веществ (ОПК-2.1;ОПК-2.2;ОПК-2.3;ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 6. | Тема 6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации упитанности животных, категории мяса, нарушении клеймения и товароведной маркировки туш. | Особенности ветеринарного клеймения и товароведной маркировки туш разных видов животных. Требования при изготовлении и хранении ветеринарных клейм и товароведных штампов. Право на клеймение мяса (ОПК-3.1;ОПК-3.2;ОПК-3.3 ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 7. | Тема 7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации убоя больных животных и использования ограниченно годного мяса и субпродуктов. | Признаки сокрытия болезней убойных животных и мяса вынужденного убоя. Нарушение в их ветеринарном оформлении. Дифференциальные признаки заразных и незаразных болезней у убойных животных. Методы обеззараживания мяса (ОПК-2.1;ОПК-2.2 ОПК-2.3;ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 8. | Тема 8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации сроков и | Сроки хранения сырья и продукции в охлажденном и замороженном виде, признаки порчи мяса и мясных |

| № п/п | № раздела и темы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения |
|----------|---|---|
| | режимов хранения мяса, показателей свежести и безопасности сырья и продукции, подконтрольных ветслужбой. | продуктов. Методы контроля свежести мяса и си мясных полуфабрикатов. Показатели свежего и несвежего мяса (ОПК-3.1;ОПК-3.2;ОПК-3.3;ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 9. | Тема 9. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов и готовых мясных продуктов (колбас, консервов, копченостей). | Требования к мясным полуфабрикатам и мясу механической дообвалки, триммингу, фаршу. Идентификация фарша, мяса механической обвалки, мяса механической дообвалки и мелкокусковых мясных полуфабрикатов (ОПК-3.1;ОПК-3.2;ОПК-3.3 ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 10. | Тема 10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. | Требования технического регламента на молоко сырое и кисломолочные продукты. Классификация пороков молока и молочных продуктов. Фальсификация молока и кисломолочных продуктов (ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3). |
| 11. | Тема 11. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясокостной и рыбной муки, кормов животного и растительного происхождения. | Ветеринарные требования к сырью для сухих животных кормов и к кормам растительного происхождения. Методы консервирования и обеззараживания биоотходов и кормов растительного происхождения (ОПК-2.1;ОПК-2.2;ОПК-2.3; ОПК-5.1;ОПК-5.2;ОПК-5.3). |
| 12. | Тема 12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении режимов перевозки сырья и продукции отечественного и импортного производства. Судебная ответственность ветеринарных экспертов. | Правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным и воздушным транспортом. Требования международных правил перевозки животных, сырья и готовых продуктов. Виды ответственности за нарушение профессиональной деятельности (ОПК-3.1;ОПК-3.2;ОПК-3.3;ОПК-5.1;ОПК-5.2; ОПК-5.3). |

Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

| № п/п | Тема и форма занятия | | Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий |
|----------|---|----|---|
| 1. | Тема 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях норм содержания, кормления, эксплуатации и перевозке животных. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях условий выращивания и подготовке животных к убою. | Л | Проблемная лекция |
| 2. | Тема 3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил купли-продажи, сокрытия болезней и возраста животных. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при купле-продаже животных, мяса и других продуктов убои на рынках. Ветеринарные ограничения при выявлении болезней. | Л | Проблемная лекция |
| 3. | Тема 10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. Требования технического регламента на молоко сырое и кисломолочные продукты. | ПЗ | Обсуждение по теме |

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерные контрольных заданий

Тема 4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса.

Тема 5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при фальсификации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных.

1. Остистые отростки спинных позвонков, какого вида животного стоят вертикально и на некотором расстоянии друг от друга:
 - А. свиньи
 - Б. овцы
 - В. лошади
 - Г. козы
2. Укажите количество грудных позвонков лошади:
 - А. 17-19
 - Б. 12-13
 - В. 13-14
 - Г. 15-16
3. Какому виду животного принадлежит крестцовая кость, если она состоит из трех позвонков:
 - А. лошади
 - Б. свинье
 - В. собаке
 - Г. овце
4. Сколько процентов гликогена содержится в парном мясе крупного рогатого скота:
 - А. 1 - 2
 - Б. 3 - 4
 - В. 0.6-0.7
 - Г. 4 - 5
5. В какой цвет окрашивается бульон в ходе проведения качественной реакции на гликоген при положительной реакции:
 - А. оранжевый
 - Б. желтый
 - В. вишнево-красный
 - Г. не имеет цвета
6. Появление кольца, какого цвета, на месте соприкосновения жидкости, нужно ожидать после добавления преципитирующей сыворотки при положительной реакции преципитации:
 - А. мутно-белого
 - Б. мутно-желтого
 - В. ярко-красного

- Г. ярко-розового
7. Сколько грудных позвонков у овцы:
- А. 13-14
 - Б. 7- 11
 - В. 10-12
 - Г. 8
8. В течение, какого времени мутно-белое кольцо должно появиться, чтобы доказать, что реакция преципитации является специфической (в часах):
- А. 3
 - Б. 2
 - В. 1,5
 - Г. 1
9. Можно ли определить видовую принадлежность мяса, если оно подвергнуто тепловой обработке или посолу при помощи реакции преципитации:
- А. можно
 - Б. можно, но только при помощи реакции на пероксидазу
 - В. невозможно
 - Г. результат может быть сомнительный
10. Что необходимо иметь для постановки реакции преципитации:
- А. преципитирующие сыворотки
 - Б. все перечисленное
 - В. экстракт из мяса исследуемого животного
 - Г. физиологический раствор

Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет с оценкой) по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», её задачи и связь с другими науками.
2. Права, обязанности и ответственность судебно-ветеринарного эксперта.
3. Производство судебной ветеринарной экспертизы. Заключение эксперта.
4. Судебная ветеринарная экспертиза по гражданским делам.
5. Виды судебно-ветеринарных экспертиз.
6. Этиология смерти и танатогенез.
7. Симптомы смерти.
8. Порядок проведения судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного. Отличие ее от патологоанатомического вскрытия.
9. Оформление судебной ветеринарной экспертизы.
10. Понятие и причины скоропостижной смерти.
11. Понятие асфиксии, ее симптомы.
12. Основные патоморфологические признаки асфиксии.
13. Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного при утоплении.
14. Диагностические признаки утопления животного.

15. Понятие об эксгумации и ее сроках.
16. Экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения. Причины ее назначения.
17. Определение видовой принадлежности и качества мяса и мясных продуктов.
18. Фальсификация пищевых продуктов.
19. СВЭ мяса и мясопродуктов от больных, от убитых в агональном состоянии и павших животных.
20. Нарушение карантинных мероприятий и правил транспортировки животных.
21. Перенос инфекции людьми. Нарушение ветеринарно-санитарных правил, инструкции по изоляции больных животных, по уборке и утилизации трупов, дезинфекции.
22. Происхождение отравлений, токсикодинамика, локализация ядов в организме.
23. Диагностика отравлений.
24. Классификация травматизма. Судебно-ветеринарное исследование повреждений. Повреждения механического происхождения.
25. Перинатальная патология. Гинекологические болезни. Мертворожденность.
26. Должностные преступления и профессиональные нарушения.
27. Патоморфология заболеваний, вызванных нарушениями обмена веществ.
28. Экспертиза животных, при заболеваниях, вызванных неправильным содержанием и эксплуатацией.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, тестовых заданий; промежуточный контроль – зачет с оценкой.

Критерии оценки устных ответов, контрольной работы представлены ниже.

Критерии оценки устного ответа, контрольной работы

| Оценка | Критерии оценивания |
|-------------------------------|--|
| Высокий уровень «5» (отлично) | оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий. |
| Средний уровень «4» (хорошо) | оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. |

| | |
|---|---|
| | Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний). |
| Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) | оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный. |
| Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно) | оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы. |

Критерии оценки зачета с оценкой

| Оценка | Критерии оценивания |
|---|--|
| Зачет/Высокий уровень «5» (отлично) | оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий. |
| Зачет/Средний уровень «4» (хорошо) | оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний). |
| Зачет/Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) | оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный. |
| Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно) | оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы. |

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : [учебное пособие предназначено для самостоятельной работы бакалавров, студентов, обучающихся на ветеринарных и ветеринарно-санитарных факультетах и курсах] / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, Е. А. Карелина. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 456 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 2017/2019. - 200 с.

2. Кравченко, В. М. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и методики вскрытия : учебник / В. М. Кравченко. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 301 с. — ISBN 978-5-00097-973-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171592>

3. Серегин И. Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров : учебное пособие по направлению подготовки: бакалавров специальности 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, магистров специальности 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, специалистов по специальности - 36.05.01 - Ветеринария / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 511 с.

4. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

7.3 Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. — 164.

3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.

4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011.

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.

8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.

9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (открытый доступ)

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru> (открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
14. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru/> (открытый доступ)
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru

2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекции и практические занятия проводятся в специализированных аудиториях, оснащенных специальным оборудованием (средства мультимедиа).

В учебном процессе используются технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов (фильмы, комплекты плакатов, нормативных документов, наглядных пособий и демонстрационных атласов), применение которых предусмотрено методической концепцией преподавания дисциплины, реализуемой на кафедре.

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории) | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Учебный корпус № 12, аудитория №.304 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | Музей макропрепаратов 16 столов, 25 стульев, 1 меловая доска, 1 мойка, 3 деревянных шкафа под макропрепараты, 1 мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886) 1 ПК (ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM , мышь) |
| Учебный корпус № 12, аудитория №.306 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | 14 столов, 26 стульев, 1 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф |
| Учебный корпус № 12, аудитория №.307 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | 17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340...2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ |

| | |
|--|---|
| | 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862) |
| Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки) | Компьютерный класс |

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);
 практические занятия;
 групповые консультации;
 индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
 самостоятельная работа обучающихся;
 занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного усвоения дисциплины студенту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий обучающегося и преподавателя при освоении предмета. Студенту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий.

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отработываемую тему.

Студенты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Студенты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету с оценкой только по разрешению директората.

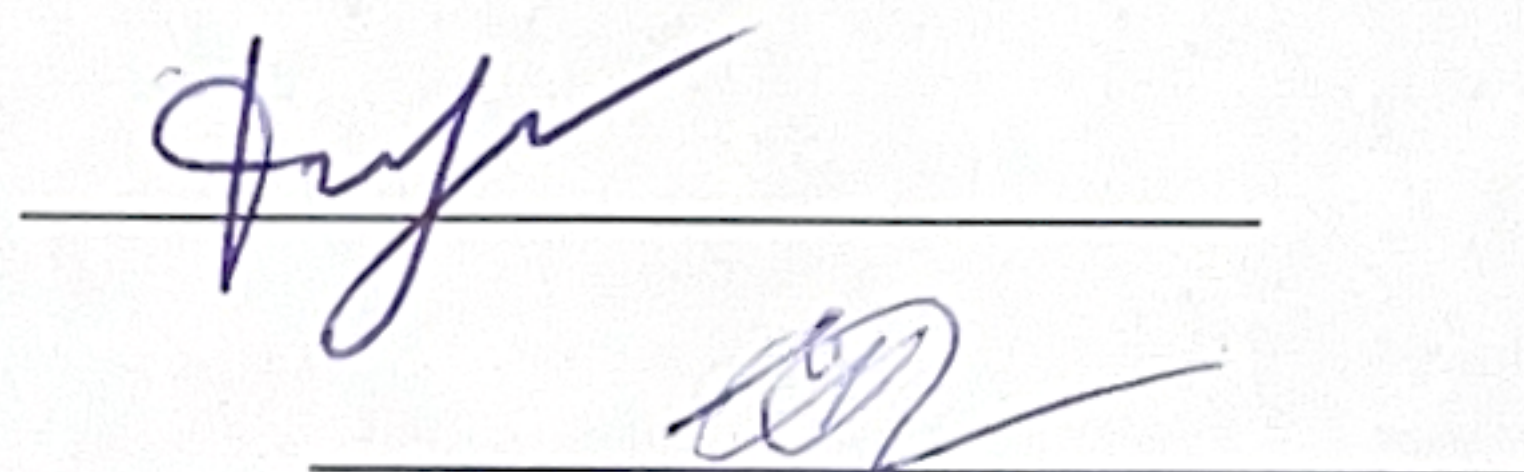
дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя со студентами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний. Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым студентом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность студентов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Программу разработали:

Козак С.С., д.б.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Two handwritten signatures in blue ink are positioned above two horizontal lines. The first signature is on the left, and the second is on the right.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.О.17 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация «бакалавр»)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности, разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного цикла – Б1.О.17.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» закреплено УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 компетенции. Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 4 зачётных единицы (144 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» предполагает 3 занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, контрольная работа, групповое обсуждение), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного цикла – Б1.О.17 ФГОС направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 4 наименований, Интернет-ресурсы – 15 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

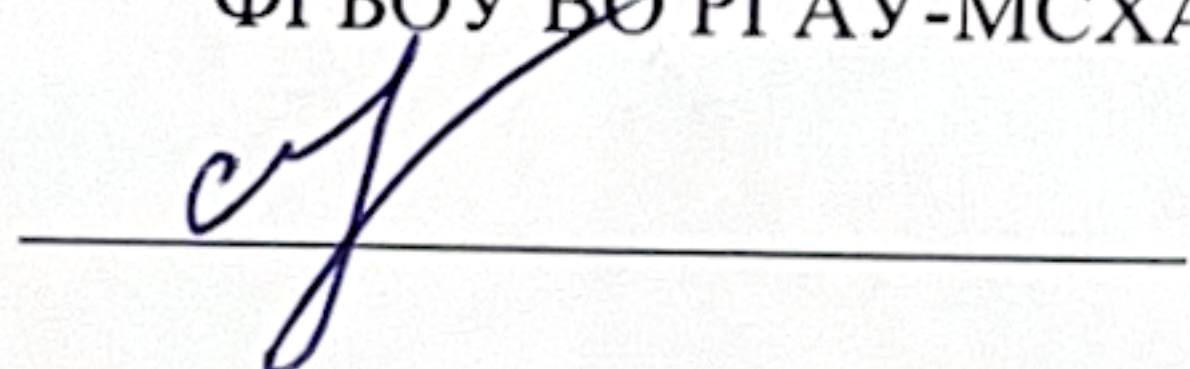
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидат биологических наук

 « 24 » 06 2024 г.