

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.05.2023 11:33:49
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и агробиологии»
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
О.С. Лопатин /
«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Моргунова И.И. /
«30» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
Специальность	36.05.01 Ветеринарии
Квалификация выпускника	Ветеринарный врач
Нормативный срок обучения	5 лет
Форма обучения	Заочная

Разработчики: доцент Ступина Л.В.

доцент Салаутина С.Е.

Саратов 2023

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся базовых знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способных дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Физиология и этология животных», «Патологическая физиология», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза». Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы, диких и промысловых животных», «Врачебно-производственная практика», подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.3 Осуществляет контроль содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	основные нормативно-правовые документы в области контроля содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	определять уровень содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	методиками определения уровня содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
1.	ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности,	ПК-5.1 Применяет 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	основные нормативно-правовые документы 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	использовать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной	методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной

		проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.			экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		ПК-5.2 Проводит ветеринарно-санитарный и предубойный осмотр животных и птицы	правила проведения ветеринарно-санитарного и предубойного осмотра животных и птицы	применить ветеринарно-санитарный и предубойный осмотр животных и птицы	методами ветеринарно-санитарного и предубойного осмотра животных и птицы	
		ПК-5.3 Применяет технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	правила отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	проводить отбор проб, консервирование материала и осуществлять транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	техникой отбора проб, методами консервирования материала и способами транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	
		ПК-5.4 Определяет способы транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	правила и требования к транспортировке убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	организовать и провести транспортировку убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	способами транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	
		ПК-5.5 Применяет	правила ветеринарно-	провести	методиками	

			методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарной экспертизу продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
--	--	--	---	--	--	--

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Таблица 2

		Объем дисциплины					
		Количество часов					
		Всего	в т.ч. по курсам				
1	2		3	4	5	6	
Контактная работа – всего, в т.ч.	216					72	144
<i>контактная работа:</i>	50,3					18,1	28,2
лекции	22					8	14
лабораторные	28					10	18
практические	-					-	-
<i>промежуточная аттестация</i>	0,3					0,1	0,2
<i>контроль</i>	8,8					-	8,8
Самостоятельная работа	156,9					53,9	103
Форма итогового контроля	Зач, Экз					Зач	Экз

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самост. работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1	Транспортировка с/х животных и птицы. Предприятия по переработке скота и птицы. Технологии переработки животных и птицы.		Л	В	2	-	-	КЛ
2	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Лимфузлы головы, туши, внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных. Лабораторная работа №1		ЛЗ	Т	2	18	-	УО
3	Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка. Входной контроль. Лабораторная работа №2		ЛЗ	Т	2	18	ВК	ПО
4	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной и инвазионной этиологии.		Л	В	4	-	-	КЛ
5	Определение свежести мяса.		ЛЗ	Т	2	18	ТК	УО

	Лабораторная работа №3							
6	Определение качества мяса больных животных. Лабораторная работа №4		ЛЗ	Т	2	18	ТК	УО
7	ВСЭ мяса и мясопродуктов при болезнях незаразной этиологии, отравлениях, поражении ОВ и после лечения антибиотиками.		Л	В	2	-	-	КЛ
8	Трихинеллез. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Лабораторная работа №5		ЛЗ	Т	2	13,9	ТК	УО
9	Выходной контроль (зачет)	-	-	-	0,1	-	Вых К	3
	Итого за семестр				18,1	53,9		
6 курс								
10	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей.		Л	В	2	-	-	КЛ
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Лабораторная работа №6		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
12	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов.		Л	В	2	-	-	КЛ
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Входной контроль. Лабораторная работа №7		ЛЗ	Т	2	6	ТК	ПО
14	Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сметаны и творога.		Л	В	4	-	-	КЛ
15	Отбор проб молока и молочных продуктов. Определение температуры и плотности молока. Лабораторная работа №8		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
16	Определение механической загрязненности и кислотности молока. Лабораторная работа №9		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
17	Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сливочного масла и сыра.		Л	В	2	-	-	КЛ
18	Определение сухих веществ и сухого обезжиренного остатка молока. Лабораторная работа №10		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
19	Определение жира в молоке. Лабораторная работа №11		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
20	ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии		Л	В	2	-	-	КЛ
21	Обнаружение молока от больных коров. Лабораторная работа №12		ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО
22	Ветеринарно-санитарное исследование рыбы. Лабораторная работа №13		ЛЗ	Т	2	7	ТК	УО
23	ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности.		Л	В	4	-	-	КЛ
24	Выходной контроль (экзамен)	-	-	-	0,2	8,8	Вых	Э

							К	
Итого за семестр:					32,2,	103		
Итого:					50,3	165,7		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МК – метод кейсов.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, Вых К – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Э – экзамен, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках специальности 36.05.01. Ветеринария предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью лабораторных работ является выработка практических навыков работы при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных, птицы и дичи; распознавания видовой принадлежности мяса; проведения трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса, сала и свинокопченостей; при исследовании мяса животных, птиц и рыб на свежесть; при органолептическом и физико-химическом исследовании мяса от больных и здоровых животных; при исследовании пищевых жиров животного и растительного происхождения, яиц и мёда; при исследовании молока и молочных продуктов. Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы — лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка полученных результатов, так и интерактивные методы — групповая работа, анализ конкретных ситуаций, ситуационные задачи.

Решение задач по ветеринарно-санитарной экспертизе исследованного сырья и продукции животного и растительного происхождения позволяет обучающимся проводить анализ полученных результатов и давать обоснованное заключение об их качестве и биологической безопасности. Данный методический прием способствует в определенной мере стимулированию логического мышления с целью предложения новых вариантов решения проблемы.

Групповая работа при рассмотрении конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью анализа ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как

умение четко формулировать и высказывать свою точку зрения, участвовать в дискуссии, оценивать полученную информацию.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашней работы, сбор информации по теме, подготовку презентаций и информационных сообщений.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства Учебник для вузов. https://e.lanbook.com/book/451058	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум https://e.lanbook.com/book/471608	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6
3.	Ветеринарная санитария. Ветеринарно-санитарные мероприятия на МПП. Учебное пособие. : https://e.lanbook.com/book/451322	Сергин И.П., Альбикова Г.М.	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/415067	А.С.Можевикина, Савостина Т.В., Лыкасов И.А.	Санкт-Петербург-Москва-Краснодар, 2024.	1 – 6

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- официальный сайт университета: vavilovsar.ru
<http://profbeckman.narod.ru/InformLekc.files/Inf01.pdf>
http://files.lib.sfu-kras.ru/ebibl/umkd/150/u_lectures.pdf
<http://5fan.ru/wievjob.php?id=13771>
<http://umtk202.narod.ru/>

- Агропоиск, справочно-правовая система Консультант Плюс.

3. Открытые учебно-методические материалы по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

г) периодические издания

журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>;
журнал «Ветеринария» - Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=436240>; журнал «Практик» - Режим доступа: <http://www.petrolaser.spb.ru/xr990000.htm>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» » <http://e.lanbook.com>

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Цифровые технологии в растениеводстве и земледелии», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Р7-Офис Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Обучающая, контролирующая, вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023– 31.12.2023 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности — частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», оснащенная комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами. Помещение для самостоятельной работы обучающихся учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования оснащен компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Болезни животных и ВСЭ» имеются аудитории №№246, 248.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №248, 249, оснащенная комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №245, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Цифровые технологии и искусственный интеллект в ветеринарии» разработаны на основании следующих документов: - Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); - приказа Минобрнауки РФ от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Методические указания по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. [Электронный ресурс] / Сост. Д.В. Кривенко // Саратов ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2019. – 98 с.

2. Кривенко Д.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ветеринария» [Электронный ресурс] / Д.В. Кривенко. – Саратов, 2019. – 116 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Болезни животных и ВСЭ»
«30» августа 2023 года (протокол № 1).*