

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2023 09:16:35
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Аграрно-технологический институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рекомендована МСЧН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной программы высшего образования (ОП ВО):

Ветеринарно-санитарная экспертиза

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является получение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства по основам технологии и стандартизации при производстве.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-1	Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-1.1 Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей
		ОПК-1.2 Способен прогнозировать ожидаемые нарушения биологического статуса при подозрении на развитие заболеваний
		ОПК-1.3 Умеет определять основные показатели деятельности отдельных систем организма и делать выводы о наличии отклонений от нормативных значений
		ОПК-1.4 Умеет определять основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.5 Владеет навыками отбора образцов биологических жидкостей и тканей для исследований, выполнения лабораторных исследований, интерпретации результатов исследований
ОПК-4	Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и	ОПК-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне
		ОПК-4.2 Владеет профессиональной понятийной и методологической базой для решения широкого спектра

	профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	<p>общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.3 Владеет методами решения задач с использованием современных технологий и приборно-инструментальной базы</p>
ОПК-5	Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Владеет профессиональной терминологией и навыками заполнения документов профессиональной направленности</p> <p>ОПК-5.2 Способен использовать современное программное обеспечение и специализированные базы данных для оформления документации в ходе повседневной профессиональной деятельности</p>
ОПК-6	Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p>ОПК-6.1 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний</p> <p>ОПК-6.2 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных и предрасполагающие к заболеваниям факторы</p> <p>ОПК-6.3 Имеет навыки идентификации возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний, опасных для человека и животных</p>
ПК-1	Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	<p>ПК-1.1 Способен провести общее клиническое исследование животных, предназначенных к убою и определить их клинический статус</p> <p>ПК-1.2 Способен выявить отклонения от нормативных показателей здоровья убойных животных и определить причины появления этих отклонений</p> <p>ПК-1.3 Способен выявить риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний в группе убойных животных в случае выявления нарушений нормативных показателей здоровья у животных, предназначенных к убою</p> <p>ПК-1.4 Способен определить допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>ПК-1.5 Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p>
ПК-11		ПК-11.1 Знает методику проведения эксперимента

	<p>Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>ПК-11.2 Способен выполнять эксперименты в области ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках научных исследований по заданной методике</p>
		<p>ПК-11.3 Способен обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию</p>
		<p>ПК-11.4 Способен участвовать в апробации и внедрении результатов научных исследований в прикладную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>
<p>ПК-10</p>	<p>Способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, гидробионтов и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>	<p>ПК-10.1 Знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
		<p>ПК-10.2 Способен определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
		<p>ПК-10.3 Способен осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры</p>
<p>ПК-9</p>	<p>Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и</p>	<p>ПК-9.1 Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области</p>

	<p>мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</p>	<p>ветеринарии</p> <p>ПК-9.2 Способен организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами на предназначенном для этого рабочем месте</p> <p>ПК-9.3 Способен вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции</p>
<p>ПК-8</p>	<p>Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры</p>	<p>ПК-8.1 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p>ПК-8.2 Знает правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них</p> <p>ПК-8.3 Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>ПК-8.4 Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней</p>

		птицы, гидробионтов и икры
ПК-7	Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК-7.1 Знает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к сырью и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-7.2 Способен определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПК-7.3 Способен определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПК-7.4 Способен определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
ПК-6	Способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности	ПК-6.1 Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-6.2 Способен пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и икры

		<p>ПК-6.3 Владеет стандартными методиками проведения лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и рыбы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных и способен их применять на практике</p> <p>ПК-6.4 Знает формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p>
ПК-5	Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	<p>ПК-5.1 Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>ПК-5.2 Владеет методиками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-5.3 Владеет методиками отбора проб гидробионтов и икры</p> <p>ПК-5.4 Способен отбирать пробы сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения лабораторных исследований</p>
ПК-4	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	<p>ПК-4.1 Способен пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-4.2 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>ПК-4.3 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия,</p>

		<p>пробы варкой для определения доброкачественности</p>
		<p>ПК-4.4 Способен производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>
		<p>ПК-4.5 Способен определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p>
<p>ПК-3</p>	<p>Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>ПК-3.1 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p>
		<p>ПК-3.2 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p>
		<p>ПК-3.3 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p>
		<p>ПК-3.4 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и</p>

		<p>жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>
		<p>ПК-3.5 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>
		<p>ПК-3.6 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции и определять на основе выявленных изменений необходимость и программу проведения лабораторных исследований</p>
		<p>ПК-3.7 Способен осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>
<p>ПК-2</p>	<p>Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру, предназначенные для реализации, с целью оценки их</p>	<p>ПК-2.1 Знает требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>ПК-2.2 Умеет пользоваться специализированными базами данных для проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру</p>

	комплектности и правильности заполнения.	ПК-2.3 Способен принимать обоснованное решение о возможности дальнейшего использования ветеринарных сопроводительных документов по результатам оценки комплектности и правильности их заполнения
--	--	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули ,практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ОПК-1	Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Прикладная анатомия животных Биология Цитология, гистология и эмбриология Основы физиологии Патологическая физиология Технология переработки продуктов животноводства	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Курсовая работа Патологическая анатомия Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства

			Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОПК-4	Способность обосновать и реализовать профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Прикладная анатомия животных Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Биологическая физика Физическая и коллоидная химия Биология Цитология, гистология и эмбриология Вирусология, биотехнология Ветеринарная микробиология и микология Основы физиологии Биологическая химия Патологическая анатомия Патологическая физиология Организация ветеринарного дела Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Математика Основы экономики и менеджмента Общая и ветеринарная экология Технология кормления продуктивных животных Технология молока и молочных продуктов Зоогигиена Санитарная микробиология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Курсовая работа Патологическая анатомия Animal Health Разведение животных Клиническая диагностика Clinical diagnosis Ветеринарная санитария

		Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни	Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОПК-5	Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Информатика Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОПК-6	Способность идентифицировать	Безопасность жизнедеятельности	Ветеринарно-санитарный контроль

	<p>опасность возникновения и распространения заболеваний различной этиологии риска</p>	<p>Организация ветеринарного дела Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Незаразные болезни</p>	<p>продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Общая и ветеринарная экология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Космические технологии в АПК Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-1	<p>Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья</p>	<p>Прикладная анатомия животных Основы физиологии Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни</p>	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль Клиническая диагностика Clinical diagnosis Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика</p>

		Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни	Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта
ПК-11	Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Патологическая анатомия Организация ветеринарного дела	Вариативная компонента Планирование и методика эксперимента Математическое обеспечение эксперимента Основы интеллектуального труда Ветеринарная санитария Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-10	Способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	-	Ветеринарная санитария Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика

	продукции, гидробионтов и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.		Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-9	Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	Прикладная анатомия животных Организация ветеринарного дела Технология переработки продуктов животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-8	Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также	Информатика Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов

	<p>безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры</p>		<p>Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-7	<p>Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки</p>	<p>Вирусология, биотехнология Ветеринарная микробиология и микология Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни</p>	<p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Технология кормления продуктивных животных Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика</p>

	гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований		Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-6	Способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности	Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Биологическая физика Физическая и коллоидная химия Цитология, гистология и эмбриология Вирусология, биотехнология Ветеринарная микробиология и микология Биологическая химия Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии	Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-5	Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Прикладная анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения

	<p>продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии</p>	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-4	<p>Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения</p>	<p>Организация ветеринарного дела</p>	<p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства</p>

	лабораторных исследований		Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Прикладная анатомия животных Патологическая анатомия	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вариативная компонента Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Курсовая работа Патологическая анатомия Базовая компонента Учебная практика Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта
ПК-2	Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру, предназначенные для	Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения Вариативная компонента Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Базовая компонента Учебная практика

	реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.		Вариативная компонента Общепрофессиональная практика Практика по контролю качества продукции животноводства Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
--	--	--	---

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 9 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		6	7	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	180	90	90	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	72	36	36	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	108	54	54	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	118	8	110	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	26	10	16	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	324	108	216	-	-
	зач. ед.	9	3	6	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНО-ЗАОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		7	8	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	108	54	54	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	36	18	18	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	72	36	36	-	-

Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	196	80	116	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20	10	10	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	324	144	180	-
	зач. ед.	9	4	5	-

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		7	8	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	30	15	15	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	10	5	5	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	20	10	10	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	288	126	162	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	6	3	3	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	324	144	180	-
	зач. ед.	9	4	5	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Введение	Тема 1.1. История становления и развития ветеринарно-санитарной экспертизы	ЛК, ЛР
Раздел 2. Убойные животные	Тема 2.1. Требования предубойного ветеринарного осмотра животных	ЛК, ЛР
	Тема 2.2. Основы технологии первичной переработки животных	ЛК, ЛР
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы	Тема 3.1. Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях	ЛК, ЛР
	Тема 3.2. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя КРС	ЛК, ЛР
	Тема 3.3. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя МРС	ЛК, ЛР

	Тема 3.4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя лошадей	ЛК, ЛР
	Тема 3.5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней	ЛК, ЛР
	Тема 3.6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов	ЛК, ЛР
	Тема 3.7. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы	ЛК, ЛР
	Тема 3.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных	ЛК, ЛР
	Тема 3.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек пернатой дичи	ЛК, ЛР
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	Тема 4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для многих видов животных	ЛК, ЛР
	Тема 4.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для жвачных животных	ЛК, ЛР
	Тема 4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для лошадей	ЛК, ЛР
	Тема 4.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для свиней	ЛК, ЛР
	Тема 4.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для кроликов	ЛК, ЛР
	Тема 4.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для птиц	ЛК, ЛР
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое	Тема 5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое	ЛК, ЛР
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях	Тема 6.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях, присущих только животным	ЛК, ЛР
	Тема 6.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях животных,	ЛК, ЛР

	встречающихся у человека, но не передающихся ему через продукты убоа	
	Тема 6.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоа	ЛК, ЛР
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при отравлениях	Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при отравлениях	ЛК, ЛР
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при радиационных поражениях	Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при радиационных поражениях	ЛК, ЛР
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при болезнях незаразной этиологии	Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа животных при болезнях незаразной этиологии	ЛК, ЛР
Раздел 10. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	Тема 10.1 Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	ЛК, ЛР
Раздел 11. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убоа	Тема 11.1 Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убоа	ЛК, ЛР
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках	Тема 12.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках	ЛК, ЛР
Раздел 13. Ветеринарное клеймение	Тема 13.1 Ветеринарное клеймение	ЛК, ЛР
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Тема 14.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	ЛК, ЛР
	Тема 14.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	ЛК, ЛР
	Тема 14.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	ЛК, ЛР
	Тема 14.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и копченой рыбы	ЛК, ЛР

	Тема 14.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы	ЛК, ЛР
	Тема 14.6 Исследование раков на свежесть	ЛК, ЛР
	Тема 14.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры	ЛК, ЛР

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	-Информационные плакаты -Стол лаборанта -Микроскоп бинокулярный многоцелевой ХС90, -Лабораторная посуда, -Гистологические препараты, -Зоологические препараты
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	-Информационные плакаты -Стол лаборанта -Микроскоп бинокулярный многоцелевой ХС90, -Лабораторная посуда, -Гистологические препараты, -Зоологические препараты
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с. <https://e.lanbook.com/book/152644>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с.: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с. <https://e.lanbook.com/book/171871>
2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. <https://e.lanbook.com/book/169451>
3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. <https://e.lanbook.com/book/206861>
4. Идентификация мяса и органов разных видов животных: учебно-методическое пособие / Д. В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин. - Электронные текстовые данные. - Москва: РУДН, 2020. - 20 с. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=493427&idb=0
5. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие / И. Г. Серегин, Г.П. Дюльгер. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург: Квадро, 2020. - 240 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487737&idb=0

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:
 - Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
 - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
 - ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
 - ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля*:

1. Курс лекций по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**».

2. Лабораторный практикум по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИК:

Профессор департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Никитченко Д.В.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Кротова Е.А.

Фамилия И.О.

