

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.19 СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

- углубленно ознакомить студентов с общими положениями о судебной ветеринарии: ветеринарным законодательством, правами и обязанностями судебно-ветеринарного эксперта, особенностями судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия, нарушениями в оформлении ветеринарной документации;
- осветить вопросы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясopодуkтов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Государственный ветеринарный надзор Производственная технологическая практика
ПК-4	Производственная ветеринарно-санитарная практика Производственная технологическая практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

<p>ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p><i>Знать:</i> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения на практике правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
	<p>ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p><i>Знать:</i> современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Уметь:</i> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность</p>

<p>ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативным и правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
--	---	--

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизы для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>
--	---	---

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки и животноводческого сырья</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками ведения учетно-отчетной документации</p>
--	--	---

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
--	--	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого о КР	Итого СР	Курс №5	
			КР	СР
Лекции (Л)	8		8	
Лабораторные работы (ЛР)	14		14	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование				
Самостоятельная работа		118		118
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной	х	х	Зачёт	
Всего	26	118	26	118

Тема 7. Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	5		4					4			ОПК-3.3, ОПК-3.2
Тема 8. Взятие патологоанатомического материала для исследования	5							2			ОПК-3.1
Тема 9. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур	5							4			ПК-4.1
Тема 10. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия	5							4			ПК-4.2
Тема 11. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации	5		2								ОПК-3.1
Тема 12. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения	5							4			ПК-4.1
Тема 13. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	5							4			ПК-4.1
Тема 14. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	5							4			ПК-4.2

Тема 15. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики)	5							4			ПК-4.1
Тема 16. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	5							4			ПК-4.1
Тема 17. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	5							4			ПК-4.2
Тема 18. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	5							4			ПК-4.1
Тема 19. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	5	2									ОПК-3.3
Тема 20. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы	5							4			ОПК-3.3
Тема 21. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	5							4			ПК-4.1
Тема 22. Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	5							4			ПК-4.2

Тема 23. Экспертиза соответствия мясопродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	5							4			ПК-4.2
Тема 24. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	5							8			ПК-4.2
Тема 25. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	5							4			ПК-4.1
Тема 26. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	5		2								ПК-4.3
Тема 27. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	5							8			ПК-4.3
Тема 28. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	5							6			ПК-4.3
Тема 29. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение	5							6			ПК-4.3

Тема 30. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями	5							4			ПК-4.3
Тема 31. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях	5							4			ПК-4.3
Тема 32. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами	5							4			ПК-4.3
Тема 33. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами	5							4			ПК-4.3
Тема 34. Экспертиза животноводческой продукции при радиоактивном заражении	5							4			ПК-4.3
Контактная работа	5	8	14						4		х
Самостоятельная работа	5							118			х
Объем дисциплины в семестре	5	8	14					118	4		х
Всего по дисциплине		8	14					118	4		

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
--------	-------------------	-----------------------	---------------------------

1	Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия	Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия	4
2	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	решение ситуационных задач	4
3	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	решение ситуационных задач	4
4	Взятие патологоанатомического материала для исследования	Взятие патологоанатомического материала для исследования	2
5	Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур	Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур	4
6	Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия	Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия	4
7	Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения	Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения	4

8	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	4
9	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	решение ситуационных задач	4
10	Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики)	Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики)	4
11	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	4
12	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	4
13	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	4
14	Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы	Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы	4
15	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	4

16	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	4
17	Экспертиза соответствия мясопродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	4
18	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных Решение ситуационных задач	8
19	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	4
20	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	8
21	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	6
22	Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение	Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение	6
23	Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями	Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями	4

24	Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях	Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях	4
25	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами	4
26	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами	4
27	Экспертиза животноводческой продукции при радиоактивном заражении	Экспертиза животноводческой продукции при радиоактивном заражении	4
Всего			118

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Кудряшов, А. А. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. А. Кудряшов, В. Л. Балабанова. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2015. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121321>

2. Вахрушева, Т. И. Судебная ветеринарная экспертиза: процессуальная часть : учебное пособие / Т. И. Вахрушева. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 124 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187012>

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. 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>

2. Судебно-ветеринарная экспертиза : 2019-08-14 / Составители: О. Т. Муллакаев [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122947>

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

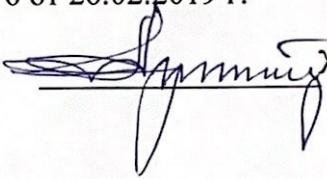
Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

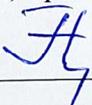
Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич