

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза-Б3.Б.10»**

**Направление подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Квалификация (степень) выпускника бакалавр**

**Нормативный срок обучения 5 лет**

**Форма обучения заочная**

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- 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 мясопродуктов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии;
- ознакомить студентов с правилами проведения судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» включена в цикл профессиональных дисциплин базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины**

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Анатомия животных	Модуль 3. Общие закономерности строения внутренних органов. Общая характеристика аппарата пищеварения.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;</li><li>- анатомо-функциональные и анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;</li><li>- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- обращаться с анатомическими инструментами;</li><li>- проводить анатомическое вскрытие;</li><li>- обращаться с трупным материалом и живыми животными согласно «технике безопасности»;</li><li>- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;</li><li>- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и</li></ul>

Анатомия животных	Модуль 3. Общие закономерности строения внутренних органов. Общая характеристика аппарата пищеварения.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;</li> <li>- анатомо-функциональные и анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;</li> <li>- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обращаться с анатомическими инструментами;</li> <li>- проводить анатомическое вскрытие;</li> <li>- обращаться с трупным материалом и живыми животными согласно «технике безопасности»;</li> <li>- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;</li> <li>- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;</li> <li>- проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним.</li> </ul>
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>пути реализации продуктов животного и растительного происхождения;</i></li> <li>- <i>порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках;</i></li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;</i></li> <li>- <i>методами техно-химического исследования продуктов животного и растительного происхождения.</i></li> </ul>

Токсикология	Модуль 7. Токсикометрия	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биохимические и молекулярные механизмы токсического действия ядовитых веществ, их метаболизм и биотрансформации в организме различных животных;</li> <li>- закономерности всасывания, распределения и накопления ядовитых веществ по органам и тканям животных и динамику их выделения из организма животных.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами токсилогической ветеринарно-санитарной экспертизы и определения биологической полноценности продуктов животного и растительного происхождения при отравлениях;</li> <li>- методическими указаниями по диагностике, профилактике и лечению токсикозов сельскохозяйственных животных.</li> </ul>
Микробиология	Модуль 8. Морфология клетки. Частная эмбриология	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, физиологию, распространение и сохранение патогенных микробов во внешней среде;</li> <li>- патогенность и вирулентность микроорганизмов;</li> <li>- роль микробов в инфекционном процессе, распространение и локализацию их в животном организме;</li> <li>- свойства возбудителей инфекционных болезней животных, вопросы патогенеза, лабораторной диагностики, профилактики и терапии.</li> </ul>

**Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины**

Дисциплина	Модуль
ИГА	

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

#### **3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;
- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;
- ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;
- современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения, проведение судебно-токсикологического анализа.

**Уметь:**

- определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;
- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.

**Владеть:**

- методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;
- методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
- методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.).

#### **4. Организационно-методические данные дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 3 ЗЕ (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	ЗЕ	час.	распределение по семестрам			
			9 семестр		10 семестр	
			ЗЕ	час.	ЗЕ	час.
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>1,58</b>	<b>57</b>	<b>1,42</b>	<b>51</b>
<b>Аудиторная работа (АР)</b>	<b>0,5</b>	<b>18</b>	<b>0,33</b>	<b>12</b>	<b>0,17</b>	<b>6</b>
в т.ч. лекции (Л)	0,22	8	0,17	6	0,06	2
в т.ч. в интерактивной форме						
лабораторные работы (ЛР)	0,22	8	0,17	6	0,06	2
практические занятия (ПЗ)	0,06	2			0,06	2
семинары (С)						
<b>Самостоятельная работа (СР)</b>	<b>2,39</b>	<b>86</b>	<b>1,25</b>	<b>45</b>	<b>1,14</b>	<b>41</b>
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)	0,58	21			0,58	21
рефераты (Р)						
эссе (Э)						
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)						
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	1,81	65	1,25	45	0,56	20
подготовка к занятиям (ПкЗ)						
другие виды работ*						
<b>Промежуточная аттестации</b>						
в т.ч. экзамен (Эк)						
дифференцированный зачет (ДЗ)						
зачет (З)	0,11	4	0,11	4	0,11	4

\* указать дополнительные виды самостоятельной работы, предусмотрываемые рабочей учебной программой дисциплины

#### **5. Структура и содержание дисциплины**

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» состоит из 4 модулей. Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1. Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость час	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	индивидуальная работа	курсовые работы (проекты)	домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1.	<b>Модуль 1</b> Общие положения о судебной ветеринарии	9	0,86	31	6	4	2			25			25				ОК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-9; ПК-18;
1.1.	<b>Модульная единица 1</b> Введение в дисциплину	9	1,37	6	2	2				4			4				ОК-5; ПК-1;
1.2.	<b>Модульная единица 2</b> Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	9	0,06	2						2			2				ПК-9; ПК-18;
1.3	<b>Модульная единица 3</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	9	0,11	4	2	2				2			2				ПК-1; ПК-5;
1.4	<b>Модульная единица 4</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике	9	0,14	5						5			5				ПК-9; ПК-18;

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	инфекционных болезней животных															
1.5	<b>Модульная единица 5</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	9		2						2			2			ОК-5; ПК-1; ПК-5;
1.6	<b>Модульная единица 6</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	9	0,11	4						4			4			ОК-5; ПК-9; ПК-18;
1.7	<b>Модульная единица 7</b> Взятие патологоанатомического материала для исследования	9	0,22	8	2		2			6			6			ПК-1; ПК-18;
2.	<b>Модуль 2</b> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	9	0,7	26	6	2	4			20			20			ОК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-9 ПК-18
2.1	<b>Модульная единица 1</b> Судебно-ветеринарная	9	0,11	4						4			4			ПК-5; ПК-9;

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов															
2.2	<b>Модульная единица 2</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	9	0,11	4	2		2			2			2			OK-5; ПК-9; ПК-18;
2.3	<b>Модульная единица 3</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	9	0,11	4	2	2				2			2			OK-5; ПК-18;
2.4	<b>Модульная единица 4</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	9	0,17	6						6			6			OK-5; ПК-9
2.5	<b>Модульная единица 5</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при	9	0,11	4						4			4			OK-5; ПК-1;

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	фальсификации выхода мяса и субпродуктов															
2.6	<b>Модульная единица 6</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	9	0,11	4	2		2			2			2			OK-5; ПК-1; ПК-9;
	<b>Реферат</b>	9														
	<b>Промежуточная аттестация</b>	9														
	<b>Всего в семестре</b>	9	1,58	57	12	6	6		45			45				
	<b>Модуль 3</b> Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса	10	0,44	16	4	2		2		12			12			OK-5 ПК-1 ПК-5 ПК-9 ПК-18
3.1	<b>Модульная единица 1</b> Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	10	0,06	2						2			2			OK-5; ПК-9

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций	
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
3.2	<b>Модульная единица 2</b> Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	10	0,11	4	2	2				2			2				ОК-5; ПК-9; ПК-18;
3.3	<b>Модульная единица 3</b> Мясо птицы	10	0,06	2						2			2				ОК-5; ПК-9; ПК-18;
3.4	<b>Модульная единица 4</b> Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	10	0,11	4	2			2		2			2				ОК-5; ПК-9; ПК-18;
3.5	<b>Модульная единица 5</b> Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и	10	0,06	2						2			2				ОК-5; ПК-9; ПК-18;

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	откорма животных															
3.6	<b>Модульная единица 6</b> Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	10	0,06	2						2			2			OK-5; ПК-1; ПК-5;
4.	<b>Модуль 4</b> Судебно-ветеринарная токсикология	10	<b>0,28</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			<b>8</b>			<b>8</b>			OK-5 ПК-1 ПК-5 ПК-9 ПК-18
4.1	<b>Модульная единица 1</b> Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	10	0,11	4	2		2			2			2			ПК-1; ПК-18;
4.2	<b>Модульная единица 2</b> Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	10	0,11	4						4			4			OK-5; ПК-9
4.3	<b>Модульная единица 3</b>	10	0,06	2						2			2			OK-5;

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируемых компетенций	
				общая трудоемкость mb	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	дополнительные домашние	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование																
5	<b>Курсовые работы (проекты)</b>	10	0,58	21						21	21						
6	<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>	10	0,11	4													
7	<b>Всего в семестре</b>	<b>10</b>	<b>1,42</b>	<b>51</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>41</b>	<b>21</b>			<b>20</b>			
8	<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>86</b>	<b>21</b>			<b>65</b>			

## **5.2. Содержание модулей дисциплины**

### **5.2.1. Модуль 1. Общие положения о судебной ветеринарии.**

#### *5.2.1.1. Темы и перечень вопросов лекций.*

**Лекция 1 (Л-1).** Введение в дисциплину.(в интерактивной форме)

1.Предмет судебной ветеринарии: определение, цели и задачи, методы и содержание.

2. История судебной ветеринарии в России.

3. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.

4. Производство судебно-ветеринарной экспертизы.

5. Заключение эксперта.

6.Закон РФ «О ветеринарии». Его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий и судебно-ветеринарной экспертизы.

**Лекция 2 (Л-2).** Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных. (в интерактивной форме)

1. Алиментарная дистрофия, или первичное голодание.

2. Гипо-, макро- и микровитаминозы.

3. Болезни животных, связанные со скарливанием (перекармливанием) разбухших и газообразных кормов.

4. Экспертиза нарушений зоогигиенических условий содержания животных.

5. Экспертиза заболеваний и гибели животных от неправильной эксплуатации.

#### *5.2.1.2. Темы лабораторных работ.*

**Лабораторная работа 1 (ЛР-1)** Взятие патолого-анатомического материала для исследования.

**5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РПД).**

**5.2.1.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).**

**5.2.1.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения**

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол- во часов
1.	Модульная единица 1	Введение в дисциплину	4
2.	Модульная единица 2	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	2
3.	Модульная единица 3	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, использования и содержания	2

		животных	
4.	Модульная единица 4	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	5
5.	Модульная единица 5	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	2
6.	Модульная единица 6	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	4
7.	Модульная единица 7	Взятие патологоанатомического материала для исследования	6

*5.2.1.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РУП).*

**5.2.2. Модуль 2.** Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.

*5.2.2.1. Темы и перечень вопросов лекций*

**Лекция 3 (Л-3).** Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш. (в интерактивной форме)

1. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики).
2. Судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса.

*5.2.2.2. Темы лабораторных работ*

**Лабораторная работа 2 (ЛР-2)** Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных

**Лабораторная работа 3 (ЛР-3)** Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных.

*5.2.2.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).*

*5.2.2.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).*

*5.2.2.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 1	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	4

2.	Модульная единица 2	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	2
3.	Модульная единица 3	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	2
4.	Модульная единица 4	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	6
5.	Модульная единица 5	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	4
6.	Модульная единица 6	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации вынужденного убоя животных	2

*5.2.2.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).*

**5.2.3. Модуль 3.** Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса.

*5.2.3.1. Темы и перечень вопросов лекций*

**Лекция 4 (Л-4).** Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса. (в интерактивной форме)

1. Экспертиза свежести мяса.
2. Органолептические показатели свежести мяса.
3. Химические и микроскопические методы анализа свежести мяса.
4. Виды порчи мяса.

*5.2.3.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрены РПД).*

*5.2.3.3. Темы и перечень вопросов практических занятий*

**Практическое занятие 1 (ПЗ-1)** Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов

*5.2.3.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).*

*5.2.3.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол- во часов
1.	Модульная единица 1	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	2
2.	Модульная единица 2	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	2
3.	Модульная единица 3	Мясо птицы	2
4.	Модульная единица 4	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	2
5.	Модульная единица 5	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	2
6.	Модульная единица 6	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	2

*5.2.3.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).*

**5.2.4. Модуль 4.** Судебно-ветеринарная токсикология.

*5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций (не предусмотрены РУП).*

*5.2.4.2. Темы лабораторных работ.*

**Лабораторная работа 4 (ЛР-4)** Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных

*5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РПД).*

*5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).*

*5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол- во
----------	------------------------------	-------------------	------------

			часов
1.	Модульная единица 1	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	2
2.	Модульная единица 2	Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	4
3.	Модульная единица 3	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	2

**5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).**

**5.3. Темы курсовых работ**

1. Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия.
2. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при асфиксии и кахексии.
3. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур.
4. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия.
5. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при нарушении содержания и эксплуатации животного.
6. Правила направления на судебно-ветеринарное исследование биологического материала.
7. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики).
8. Судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса.
9. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
10. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов.
11. Судебное расследование токсицинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
12. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
13. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.
14. Принципы судебно-ветеринарной экспертизы отравлений животных, их причины и классификация.
15. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных.
16. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение.

17. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями.
18. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях.
19. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами.
20. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами.

**5.4. Темы рефератов (не предусмотрены РПД).**

**5.5. Темы эссе (не предусмотрены РПД).**

## **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

#### **6.1.1. Модуль 1. Общие положения о судебной ветеринарии.**

##### *6.1.1.1. Контрольные вопросы*

1. Предмет судебной ветеринарии: определение, цели и задачи, методы и содержание.
2. Связь судебной ветеринарии с другими науками.
3. История становления судебной ветеринарии в России.
4. Производство судебно-ветеринарной экспертизы.
5. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
6. Заключение эксперта.
7. Закон РФ «О ветеринарии». Его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий и судебно-ветеринарной экспертизы.
8. Понятие халатность.
9. Наказуемые и ненаказуемые ошибки ветеринарных специалистов.
10. Значение вещественных доказательств в судебной ветеринарии.
11. Судебная ответственность ветеринарных специалистов.

##### *6.1.1.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1.

К врачебным ошибкам не относят:

- А) Халатность и небрежность при постановке диагноза;
- Б) Недобросовестное отношение или намеренное неиспользование имевшихся в распоряжении ветеринарного работника средств диагностики;
- В) Случай неправильного действия в результате полного невежества ветеринарного работника в специальных вопросах;

Г) Неправильные мероприятия или лечение, повлекшие за собой гибель животного (животных), в результате постановки неправильного диагноза.

Вариант 2.

При оформлении ветеринарно-санитарной экспертизы в заключительной части врач-эксперт указывает:

- А) Технику проведения вскрытия;
- Б) Меры личной и общественной безопасности;
- В) Причину смерти и обстоятельства, при которых она произошла;
- Г) Порядок проведения экспертизы.

Вариант 3.

Укажите характерные признаки, выявляемые при вскрытии животного, смерть которого наступила в результате солнечного удара:

- А) Кровоизлияния в головном мозге и оболочках;
- Б) Общий венозный застой и кровоизлияния под эпикардом и плеврой;
- В) Сухость мышц, гиперемия головного мозга;
- Г) Гиперемия головного мозга и его оболочек с отеком, серозное воспаление вещества мозга.

Вариант 4.

Карантин внутри страны осуществляется ветеринарной службой при следующих болезнях:

- А) Чума, повальное воспаление легких, инфекционная анемия, ящур, сибирская язва, оспа, холера;
- Б) Заразный катар верхних дыхательных путей, инфекционная плевропневмония коз, остеомаляция, холера;
- В) Тимпания, эмфизематозный карбункул КРС, сапа, холера;
- Г) Эпизоотический лимфангоит, тимпания, чума, энтерит, инфекционная анемия.

**6.1.2. Модуль 2.** Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.

#### *6.1.2.1. Контрольные вопросы*

1. Понятие фальсификации.
2. Виды фальсификации мяса, выявляющиеся при реализации.
3. Понятие видовой фальсификации.
4. Основные показатели для определения видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
5. Оценка внутренних органов при видовой фальсификации.
6. Видовые особенности мяса убойных и промысловых животных.
7. Видовые особенности субпродуктов убойных животных.
8. Экспертиза при фальсификации пола животных.
9. Экспертиза при фальсификации возраста животных.
10. Фальсификация молочных и рыбных продуктов.

11. Фальсификация мёда и растительных продуктов.

*6.1.2.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1.

Укажите характерные признаки мяса крупного рогатого скота:

- А) розово-красный цвет с различными оттенками, жировая ткань белого цвета с розовым оттенком, без запаха;
- Б) кирпично-красный цвет с различными оттенками, жировая ткань белого цвета, плотная, со своеобразным запахом;
- В) темно-красный цвет, с синеватым оттенком, жировая ткань желтого цвета, легко плавкая;
- Г) темно-красный цвет с малиновым оттенком, характерна мраморность, жировая ткань светло-желтого цвета.

Вариант 2.

Укажите признаки, не относящиеся к мясу говядины I категории упитанности:

- А) мышцы развиты удовлетворительно, на бедрах имеются впадины, подкожный жир в виде небольших участков в области седалищных бугров и поясницы;
- Б) мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают не резко;
- В) шея, лопатки, бедра, тазовая полость и область паха имеют небольшие участки отложения жира;
- Г) подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются просветы.

Вариант 3.

К свинине III категории относится:

- А) туши мясных свиней;
- Б) туши жирных свиней;
- В) туши поросят-молочников;
- Г) туши беконных свиней.

Вариант 4.

Лица, нарушающие правила заготовки, загрузки, транспортировки и выгрузки подконтрольных ветеринарной службе грузов несут ответственность:

- А) дисциплинарную и административную;
- Б) административную и уголовную;
- В) материальную и уголовную;
- Г) административную.

**6.1.3. Модуль 3.** Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса.

*6.1.3.1. Контрольные вопросы*

1. Классификация мяса по термическому состоянию.
2. Соответствие мяса на костях нормативным документам.

3. Экспертиза свежести мяса.
4. Органолептические показатели свежести мяса.
5. Химические и микроскопические методы анализа свежести мяса.
5. Виды порчи мяса.
6. Экспертиза соответствия мяса птицы техническим требованиям, действующих нормативных документов.
7. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса.
8. Экспертиза качества мяса птицы. Методы отбора образцов.
9. Метод гистологического анализа степени свежести мяса птиц.
10. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.
11. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
12. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.
13. Товароведческое клеймение мяса.
14. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса.
15. Экспертиза импортного мяса.
16. Промышленная переработка мяса.

#### *6.1.3.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1.

Парное мясо – это:

- А) мясо не позднее 1,5 ч. после убоя скота и разделки туш, имеющее в толще мышц тазобедренной части (на глубине не менее 6 см) температуру 36...38 °C (говядина), 35...36 °C (свинина);
- Б) мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12 °C и имеющее на поверхности корочку подсыхания;
- В) мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры от 0 до 4 °C и имеющее упругие мышцы и неувлажненную поверхность, покрывающуюся корочкой подсыхания;
- Г) мясо, имеющее температуру на глубине 1 см от —3 до -5 °C, а в толще бедра от 0 до 2 °C.

Вариант 2.

По термическому состоянию телятину подразделяют на:

- А) остывшую и охлажденную;
- Б) парную и остывшую;
- В) подмороженную и остывшую;
- Г) охлажденную и подмороженную.

Вариант 3.

Основная причина загара мяса:

- А) быстрое накопление кислых продуктов анаэробного гликолиза;

- Б) развитие анаэробных микроорганизмов в глубоких слоях мышечной ткани;
- В) автолиз, протекающий без участия микроорганизмов;
- Г) развитие микроорганизмов, выделяющих во внешнюю среду ферменты, которые расщепляют компоненты тканей.

Вариант 4.

Продолжительность хранения неупакованных тушек кур, индеек, цесарок при -25°C и ниже составляет:

- А. 10 мес.
- Б. 12 мес.
- В. 18 мес.
- Г. 20 мес.

#### **6.1.4. Модуль 4. Судебно-ветеринарная токсикология.**

##### *6.1.4.1. Контрольные вопросы*

1. Задачи судебной ветеринарной токсикологии.
2. Наружный осмотр трупа на месте происшествия.
3. Порядок проведения полного судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного.
4. Оформление ветеринарно-санитарной экспертизы.
5. Патогистологическая диагностика.
6. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
7. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.

##### *6.1.4.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1.

Наиболее точным и чувствительным методом обнаружения в кормах, воде и патологическом материале большинства пестицидов является:

- А) Газовая хроматография;
- Б) Газожидкостная хроматография;
- В) Фотометрический метод;
- Г) Тонкослойная хроматография.

Вариант 2.

Для определения алкалоидов используют метод:

- А) Тонкослойной хроматографии;
- Б) Газовой хроматографии;
- В) Фотометрический;
- Г) Газожидкостной хроматографии.

Вариант 3.

Характерные клинические признаки при отравлении животных инсектоакарицидами:

- А). Клинико-токсичные судороги, саливации, понос, миоз зрачка, брадикардия;
- Б). Возбуждение, трепет мышц, парез задних конечностей;

- В). Мидриаз, дрожание мышц, атаксия, слюнотечение;  
 Г). Отказ от корма, дефекация, мочеиспускание, трепор мышц.

Вариант 4.

Патологоанатомические изменения при отравлении хлоридом натрия:

- А) Катарально-геморрагическое воспаление и некротическое поражение слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта, застойные явления и кровоизлияния в паренхиматозных органах, отек подкожных тканей в области живота, век и головы;  
 Б) Содержимое желудка и кишечника с запахом чеснока, кровоизлияния в подслизистую и серозную оболочки желудка, печень увеличена, дряблая, глинистого цвета, почки увеличены, темно-вишневого цвета;  
 В) Отек легких, увеличение печени, множественные кровоизлияния под эпикардом, перикардом и капсулой почек, катарально-геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта;  
 Г) Полнокровие и отек легких, дистрофические изменения в миокарде, серозные выпады вокруг крупных кровеносных сосудов.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.**

### **7.1. Основная литература**

- Основы патологоанатомического вскрытия и судебной ветеринарной медицины [Текст] : учеб. пособие / Б. П. Шевченко, Э. М. Бикчентаев и др. - Оренбург : Изд-кий центр ОГАУ, 2007. - 128 с.
- Жаров А. В., Судебная ветеринарная медицина. – М.: Колос, 2001. – 264с.

### **7.2. Дополнительная литература**

- Кокуричев, П. И. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Текст] : учеб. пос. / П. И. Кокуричев, М. А. Добин. - М. : Колос, 1977. - 264 с.

### **7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

### **7.4. Программное обеспечение**

- Open Office
- JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

### **8.1. Материально-техническое обеспечение лекционных занятий**

Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения
МУЛЬТИМЕДИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПРЕЗЕНТАЦИИ

### **8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий.**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств

				обучения и контроля знаний
ЛР-1	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-2	Взятие патологоанатомического материала для исследования	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-4	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-5	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-6	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-7	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос

ЛР-8	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-9	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос
ЛР-10	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	Устный опрос

## **9. Методические рекомендации преподавателям по образовательным технологиям**

Важным условием успешного изучения ветеринарных дисциплин и получения студентами всесторонней профессиональной подготовки является их грамотность, основы которой закладываются курсом «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза-Б3.Б.10».

Главная цель преподавания дисциплины – это исследование на основе научных ветеринарных знаний для дачи объективного заключения в следственном и судебном процессах и является одним из доказательств. Объектами судебно-ветеринарной экспертизы могут выступать животные, туши животных, вещественные доказательства (кровь, моча, шерсть и др.), материалы следственных и судебных дел.

Судебно-ветеринарный эксперт - это ветсанэксперт, задача которого заключается в оказании помощи правовым органам на основании Конституции РФ, Уголовного кодекса (УК), Уголовно-процессуального кодекса (УПК), Закона «О ветеринарии» РФ.

Дисциплина рассчитана на один семестр и состоит из разделов «Общие положения о судебной ветеринарии» и «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов».

Закладывая основы для дальнейшего самостоятельного овладения студентами профессиональной терминологии, курс выполняет одновременно и важные общеобразовательные и воспитательные задачи.

Общеобразовательные задачи курса состоят в расширении кругозора ветеринарного законодательства, прав и обязанностей судебно-ветеринарного эксперта.

Воспитательную, а также общеобразовательную ценность имеет знакомство студентов с историей, смысловой схемы и в зависимости от обстоятельств наполняются новым конкретным содержанием.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2009 № 498 (ред. от 31.05.2011)

Разработал

Торшков А.А.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**По дисциплине: <Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза >**

**Направление подготовки:<111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" >**

- 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

Перечень компетенций представлен в пункте 3.1. рабочей программы дисциплины (РПД), этапы их формирования в процессе освоения образовательной программы представлен в таблице 5.1 РПД.

## **2.2. для заочной формы обучения**

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
<b>«отлично»</b>	выставляется студенту, если он глубоко и точно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятное решение, владеет разносторонними навыками	Повышенный
<b>«хорошо»</b>	выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками выполнения практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	Достаточный
<b>«удовлетворительно»</b>	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.	Пороговый
<b>«неудовлетворительно»</b>	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.	Компетенция не сформирована

### **3.Описание шкал оценивания.**

3.2. Для заочной формы обучения традиционная шкала оценивания

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**1.1 ОК – 5 умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных; анализа.	1. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. 2. Заключение эксперта.

<p>Уметь: проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.</p>	<p>3. Значение вещественных доказательств в судебной ветеринарии. 4. Судебная ответственность ветеринарных специалистов.</p>
<p>Навыки: методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;</p>	<p>5. Укажите характерные признаки, выявляемые при вскрытии животного, смерть которого наступила в результате солнечного удара: А) Кровоизлияния в головном мозге и оболочках; Б) Общий венозный застой и кровоизлияния под эпикардом и плеврой; В) Сухость мышц, гиперемия головного мозга; Г) Гиперемия головного мозга и его оболочек с отеком, серозное воспаление вещества мозга. 6. Карантин внутри страны осуществляется ветеринарной службой при следующих болезнях: А) Чума, повальное воспаление легких, инфекционная анемия, ящур, сибирская язва, оспа, холера; Б) Заразный катар верхних дыхательных путей, инфекционная плевропневмония коз, остеомаляция, холера; В) Тимпания, эмфизематозный карбункул КРС, сапа, холера; Г) Эпизоотический лимфангоит, тимпания, чума, энтерит, инфекционная анемия.</p>

**1.2 ПК – 1 Общепрофессиональные: способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.в своей профессиональной деятельности.**

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
--	---

Знать: закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;	1. Предмет судебной ветеринарии: определение, цели и задачи, методы и содержание. 2. Связь судебной ветеринарии с другими науками.
Уметь: определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;	3. Закон РФ «О ветеринарии». Его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий и судебно-ветеринарной экспертизы. 4. Понятие халатность.
Навыки: методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.).	5. К врачебным ошибкам не относят: А) Халатность и небрежность при постановке диагноза; Б) Недобросовестное отношение или намеренное неиспользование имевшихся в распоряжении ветеринарного работника средств диагностики; В) Случаи неправильного действия в результате полного невежества ветеринарного работника в специальных вопросах; Г) Неправильные мероприятия или лечение, повлекшие за собой гибель животного (животных), в результате постановки неправильного диагноза.

**4.3 ПК-5 По видам деятельности: производственные: способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при	1. Классификация мяса по термическому состоянию. 2. Соответствие мяса на костях нормативным документам. 3. Экспертиза свежести мяса.

<p>инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения, проведение судебно-токсикологического анализа</p>	
<p>Уметь: осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.</p>	<p>4. Экспертиза качества мяса птицы. Методы отбора образцов. Метод гистологического анализа степени свежести мяса птиц.</p>
<p>Навыки: методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;</p>	<p>6. Парное мясо – это:      А) мясо не позднее 1,5 ч. после убоя скота и разделки туш, имеющее в толще мышц тазобедренной части (на глубине не менее 6 см) температуру 36...38 °C (говядина), 35...36 °C (свинина);      Б) мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12 °C и имеющее на поверхности корочку подсыхания;      В) мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры от 0 до 4 °C и имеющее упругие мышцы и неувлажненную поверхность, покрывающуюся корочкой подсыхания;      Г) мясо, имеющее температуру на глубине 1 см от —3 до -5 °C, а в толще бедра от 0 до 2 °C.</p>

**4.5 ПК – 9 способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;	1. Порядок проведения полного судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного. 2. Оформление ветеринарно-санитарной экспертизы.
Уметь: проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.	3. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.
Навыки: методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного	4.Патологоанатомические изменения при отравлении хлоридом натрия: А) Катарально-геморрагическое воспаление и некротическое поражение слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта, застойные явления и

<p>происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.).</p>	<p>кровоизлияния в паренхиматозных органах, отек подкожных тканей в области живота, век и головы;</p> <p>Б) Содержимое желудка и кишечника с запахом чеснока, кровоизлияния в подслизистую и серозную оболочки желудка, печень увеличена, дряблая, глинистого цвета, почки увеличены, темно-вишневого цвета;</p> <p>В) Отек легких, увеличение печени, множественные кровоизлияния под эпикардом, перикардом и капсулой почек, катарально-геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта;</p> <p>Г) Полнокровие и отек легких, дистрофические изменения в миокарде, серозные выпады вокруг крупных кровеносных сосудов</p>
---	--

**4.6ПК – 18 способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии**

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных; анализа.</p>	<p>1. Наказуемые и ненаказуемые ошибки ветеринарных специалистов.</p> <p>2.. Значение вещественных доказательств в судебной ветеринарии.</p> <p>3. Судебная ответственность ветеринарных специалистов.</p>
<p>Уметь: определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;</p>	<p>4. Виды фальсификации мяса, выявляющиеся при реализации.</p> <p>5. Понятие видовой фальсификации.</p> <p>6.Основные показатели для определения видовой принадлежности мяса и субпродуктов.</p>
<p>Навыки: методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;</p>	<p>7. Укажите признаки, не относящиеся к мясу говядины I категории упитанности:</p> <p>А) мышцы развиты удовлетворительно, на бедрах имеются впадины, подкожный жир в виде небольших участков в области седалищных бугров и поясницы;</p> <p>Б) мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают не резко;</p> <p>В) шея, лопатки, бедра, тазовая полость и область паха имеют небольшие участки отложения жира;</p> <p>Г) подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются просветы.</p> <p>8.Укажите характерные признаки мяса крупного рогатого скота:</p>

	A) розово-красный цвет с различными оттенками, жировая ткань белого цвета с розовым оттенком, без запаха; Б) кирпично-красный цвет с различными оттенками, жировая ткань белого цвета, плотная, со своеобразным запахом; В) темно-красный цвет, с синеватым оттенком, жировая ткань желтого цвета, легко плавкая; Г) темно-красный цвет с малиновым оттенком, характерна мраморность, жировая ткань светло-желтого цвета.
--	--

**5.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Методический материалы представлены в положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.