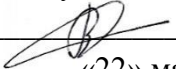
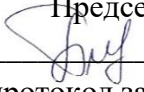


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)
Колледж
Астраханского государственного университета
им. В.Н. Татищева

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 Выборнова Е.А.
«22» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦК (МО)
 Пальшенцева И.Г.
протокол заседания ЦК (МО) № 12
от «26» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Составитель (и)	Выборнова Е.А, преподаватель СПО кафедры ветеринарной медицины
Согласовано с работодателями	Бахитова Г.К., директор ГБУ АО «Астраханская областная ветеринарная лаборатория»
Наименование специальности	36.02.01. Ветеринария
Профиль подготовки	Естественнонаучный
Квалификация выпускника	Ветеринарный фельдшер
Форма обучения	очная
Год приема (курс)	2024 (на базе 9 класса)

Астрахань, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 36.02.01. Ветеринария.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

По итогам освоения учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код и наименование ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ПК 2.2. Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций; ЛР 4. сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру,	Осуществление полного и систематического вскрытия трупов животных с соблюдением правил асептики и антисептики. Точная и детальная фиксация макроскопических изменений органов и тканей, а также документирование процесса вскрытия. Гистологическая техника: Подготовка гистологических препаратов, включая фиксацию, проводку, заливку, микротомию и окраску тканей. Владение различными методами окрашивания для выявления специфических структур и элементов. Микроскопическая диагностика: Интерпретация	Знание общих закономерностей развития патологических процессов, включая этиологию, патогенез и морфологические проявления повреждения, воспаления, дистрофии, некроза и апоптоза. Частная патология: Знание морфологических признаков болезней отдельных органов и систем животных, включая инфекционные, инвазионные и незаразные заболевания. Гистология: Знание нормальной микроскопической структуры тканей и органов животных для дифференциальной диагностики патологических изменений. Микробиология и иммунология: Понимание роли микроорганизмов и

<p>прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях риска и неопределенности</p>	<p>гистологических изменений в органах и тканях. Выявление морфологических признаков болезней, включая воспалительные, дистрофические, некротические и неопластические процессы.</p> <p>Интерпретация дополнительных методов исследования: Анализ результатов гистохимических, иммуногистохимических и молекулярно-генетических исследований для уточнения диагноза и понимания патогенеза заболевания.</p> <p>Формулировка патологоанатомического диагноза: Обоснованное заключение о характере и причине патологических изменений на основе совокупности макро- и микроскопических данных. Составление заключений, содержащих интерпретацию полученных данных и их значение для клинической картины заболевания.</p>	<p>иммунных механизмов в развитии патологических процессов. Знание принципов лабораторной диагностики инфекционных заболеваний.</p> <p>Ветеринарное законодательство: Знание нормативных документов, регулирующих проведение патологоанатомических исследований и оформление заключений в ветеринарии.</p>
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины, виды учебной работы и промежуточной аттестации

Вид учебной работы	для ОФО	для ОЗФО	для ЗФО
Объем дисциплины в академических часах	50		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе:	50		
- занятия лекционного типа, в том числе: - практическая подготовка (если предусмотрена)	30		
- занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные занятия), в том числе: - практическая подготовка (если предусмотрена)	20		
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	-		
- консультация	-		
- промежуточная аттестация по дисциплине	-		
Самостоятельная работа обучающихся	-		
Форма промежуточной аттестации обучающегося	<i>диф. зачет, 7 семестр</i>		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак.ч/ в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.			Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		ОФО	ОЗФО	ЗФО	
1	2	3			4
РАЗДЕЛ 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»					
Тема 1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы.	<p>Содержание учебного материала Понятие ветеринарно-санитарная экспертиза. нормативно-правовые документы, используемые при исследовании продуктов животного и растительного происхождения; требования действующих стандартов к категориям упитанности скота; функции и задачи в системе перерабатывающих предприятий, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах;</p> <p>В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Нормативно-правовое регулирование в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы: изучение законодательной базы и стандартов</p>	4			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
		2			
Тема 1.2. Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях	<p>Содержание учебного материала Убой и первичная переработка животных. Доставка животных на производство и предубойное содержание. Оглушение. Прямое или косвенное воздействие на организм электрического тока. При помощи углекислого газа. Механическое воздействие на головной мозг. Первичная переработка в зависимости от типа животного.</p> <p>В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Органолептическая оценка пищевых продуктов животного</p>	4			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>

	происхождения: освоение методов и критериев.	2			
Тема 1.3. Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе	Содержание учебного материала Морфология мяса. Химия мяса. Клеймение мяса. Послеубойные изменения в мясе. Послеубойное ооченение. Автолиз.	4			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
	В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Определение химического состава мяса: методы экспресс-анализа и оценка показателей качества	2			
Тема 1.4. Определение видовой принадлежности мяса	Содержание учебного материала Определение видовой принадлежности мяса (видовая идентификация). Органолептические признаки. Оценивание особенностей строения костей и внутренних органов. Химические методы и ДНК-анализ.	2			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
	В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Методы идентификации видовой принадлежности мяса: сравнительная морфология и лабораторные исследования	2			
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.	Содержание учебного материала Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных для обнаружения в них поражений и изменений, характерных для болезней или отклонений от нормы в состоянии здоровья животного. Осмотр туш. Осторожность при инфекционных заболеваниях. Особенности экспертизы при разных заболеваниях.	2			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
	В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Диагностика инфекционных болезней: ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов – патологоанатомическое вскрытие	2			
РАЗДЕЛ 2. «Основы технологии и гигиены ветеринарно-санитарной экспертизы»					
Тема 2.1. Нормативно-правовое регулирование	Содержание учебного материала Соблюдение законодательных норм, ветеринарных правил и санитарных требований, регламентирующих производство и оборот пищевой продукции животного и растительного происхождения.	4			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
	В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Анализ федерального законодательства в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы: изучение положений Федерального закона "О ветеринарии" и связанных с ним нормативных актов	2			
Тема 2.2. Технология отбора проб.	Содержание учебного материала Правильный отбор проб и образцов для проведения лабораторных	4			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9,</i>

	исследований, обеспечивающий репрезентативность и исключаящий возможность контаминации. Методики отбора проб по нормативным документам и специфике исследуемой продукции. В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Методы отбора проб мяса и мясной продукции для проведения лабораторных исследований: освоение правил и техник.	2			<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
Тема 2.3. Гигиенические требования к помещениям и оборудованию.	Содержание учебного материала Поддержание чистоты и порядка в рабочих помещениях, регулярная дезинфекция оборудования и инвентаря. Соблюдение правил личной гигиены персоналом, участвующим в проведении экспертизы. В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Оценка санитарного состояния производственных помещений и оборудования: выявление нарушений и разработка мер по их устранению.	2 2			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
Тема 2.4. Технологические процессы производства.	Содержание учебного материала Контроль технологических процессов переработки сырья и производства пищевой продукции на соответствие санитарным нормам и требованиям безопасности. Выявление нарушений технологических режимов, которые могут привести к ухудшению качества продукции. В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Анализ технологических процессов переработки мяса: выявление критических контрольных точек и рисков, связанных с безопасностью продукции.	2 2			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
Тема 2.5. Оформление экспертных заключений.	Содержание учебного материала Правильное оформление результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в виде экспертного заключения, содержащего объективную оценку качества и безопасности продукции. Экспертное заключение является основанием для принятия решения о пригодности продукции к употреблению. В том числе практических занятий (лабораторных занятий) Составление экспертного заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы: правильное оформление результатов исследований и выводов	2 2			<i>ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</i>
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (7 семестр)				
Всего:		50			

--	--	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Минимальное материально-техническое обеспечение аудитории для преподавания дисциплины "Общая микробиология" в соответствии с ФГОС СПО включает в себя комплекс средств, необходимых для эффективной реализации образовательной программы и обеспечения качественного усвоения материала студентами.

Учебная аудитория: Должна быть оборудована посадочными местами в соответствии с количеством обучающихся в группе. Необходимо наличие достаточного освещения, вентиляции и отопления для создания комфортных условий обучения.

Основная 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. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981>

3. 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. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Дополнительная литература:

4. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>

Программное обеспечение и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (при необходимости).

1.Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем». <https://library.asu.edu.ru>.

2.Электронный каталог «Научные журналы АГУ»: <http://journal.asu.edu.ru>.

3.Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО "ИВИС". <http://dlib.eastview.com>. Имяпользователя: AstrGU. Пароль: AstrGU.

4.Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.stydentlibrary.ru>

5.Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) - сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

6.Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила.<http://www.consultant.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки результатов обучения	Методы оценки результатов обучения
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:		
Демонстрировать глубокие знания нормативно-правовой	Оценка «отлично»: Студент демонстрирует	Устные опросы: Позволяют оценить

<p>базы, регулирующей проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, включая федеральное законодательство, технические регламенты Таможенного союза и ветеринарные правила.</p> <p>Применять на практике методы отбора проб и образцов сырья животного и растительного происхождения, а также готовой продукции для проведения лабораторных исследований, соблюдая требования безопасности и обеспечивая репрезентативность проб.</p> <p>Оценивать санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря, выявлять нарушения, представляющие угрозу для безопасности пищевой продукции, и разрабатывать рекомендации по их устранению.</p>	<p>глубокое и всестороннее знание теоретического материала, свободно ориентируется в нормативно-правовой базе ветеринарного законодательства, умеет применять полученные знания для анализа конкретных ситуаций и решения практических задач. Активно участвует в обсуждениях, проявляет инициативу и самостоятельность в работе.</p> <p>Оценка «хорошо»: Студент хорошо знает теоретический материал, ориентируется в основных положениях ветеринарного законодательства, умеет применять полученные знания для решения типовых задач. Допускает незначительные неточности при ответе, но способен их исправить самостоятельно или с помощью преподавателя.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Студент освоил основной теоретический материал, но испытывает затруднения при его применении на практике. Ориентируется в основных понятиях ветеринарного законодательства, но нуждается в помощи при решении задач. Допускает ошибки при ответе, которые исправляет с помощью преподавателя.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Студент не освоил основной теоретический материал, не ориентируется в ветеринарном законодательстве, не умеет применять полученные знания для решения практических задач. Не способен ответить на вопросы преподавателя даже с его помощью.</p>	<p>понимание основных понятий, принципов и закономерностей организации ветеринарного дела.</p> <p>Письменные работы: Контрольные работы, тесты и эссе позволяют проверить усвоение теоретического материала, умение анализировать и систематизировать информацию.</p> <p>Практические задания: Решение ситуационных задач, разработка схем и планов, анализ ветеринарной документации позволяют оценить умение применять полученные знания на практике.</p> <p>Рефераты и доклады: Подготовка и защита рефератов и докладов позволяют оценить умение работать с научной литературой, проводить исследования и представлять результаты в устной и письменной форме.</p>
---	--	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:

<p>Анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, идентифицировать критические контрольные точки и оценивать риски, связанные с возможным загрязнением или нарушением технологических режимов.</p> <p>Составлять экспертные заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, отражая объективные данные, полученные в ходе исследований, и формулировать обоснованные выводы о пригодности продукции к употреблению.</p>	<p>Оценка «отлично»: Студент демонстрирует глубокое и всестороннее знание теоретического материала, свободно ориентируется в нормативно-правовой базе ветеринарного законодательства, умеет применять полученные знания для анализа конкретных ситуаций и решения практических задач. Активно участвует в обсуждениях, проявляет инициативу и самостоятельность в работе.</p> <p>Оценка «хорошо»: Студент хорошо знает теоретический материал, ориентируется в основных положениях ветеринарного законодательства, умеет применять полученные знания для решения типовых задач. Допускает незначительные неточности при ответе, но способен их исправить самостоятельно или с помощью преподавателя.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Студент освоил основной теоретический материал, но испытывает затруднения при его применении на практике. Ориентируется в основных понятиях ветеринарного законодательства, но нуждается в помощи при решении задач. Допускает ошибки при ответе, которые исправляет с помощью преподавателя.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Студент не освоил основной теоретический материал, не ориентируется в ветеринарном законодательстве, не умеет применять полученные знания для решения практических</p>	<p>Устные опросы: Позволяют оценить понимание основных понятий, принципов и закономерностей организации ветеринарного дела.</p> <p>Письменные работы: Контрольные работы, тесты и эссе позволяют проверить усвоение теоретического материала, умение анализировать и систематизировать информацию.</p> <p>Практические задания: Решение ситуационных задач, разработка схем и планов, анализ ветеринарной документации позволяют оценить умение применять полученные знания на практике.</p> <p>Рефераты и доклады: Подготовка и защита рефератов и докладов позволяют оценить умение работать с научной литературой, проводить исследования и представлять результаты в устной и письменной форме.</p>
--	---	---

	задач. Не способен ответить на вопросы преподавателя даже с его помощью.	
--	--	--

При необходимости рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе учебной дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза

по направлению подготовки 36.02.01. Ветеринария

на 2026/2027 учебный год

- 1.
- 1.1.;
- 1.2.;
- ...
- 1.9.

- 2.:
- 2.1.;
- 2.2.;
- ...
- 2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 3.1.;
- 3.2.;
- ...
- 3.9.

Составитель

подпись

/Выборнова Е.А, преподаватель СПО
кафедры ветеринарной медицины/
ФИО, ученая степень, звание, должность