

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 23.10.2023 15:40:58  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e0e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**Утверждаю**  
Проректор по учебной, воспитательной работе  
и молодежной политике  
ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.  
Скрябина  
С.Ю. Пигина  
«28» июня 2023 г.



*Кафедра  
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**направление подготовки**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**профиль подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная / очно-заочная

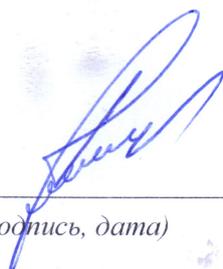
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:**

- федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939 с изменениями от 08.02.2021 г.;
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 12 октября 2021 года № 712н.

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
Профессор <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.М. Бачинская <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	И.П. Савина <i>(ФИО)</i>

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

Заведующий кафедрой общей патологии им. В.М. Коропова ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Д.И. Гильдииков <i>(ФИО)</i>
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
---	--	--------------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Слесаренко

(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины

(должность)



(подпись, дата)

П.Н. Абрамов

(ФИО)

Декан факультета заочного, очно-заочного образования

(должность)



(подпись, дата)

А.А. Дельцов

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у студентов логического мышления в установлении причины и патогенеза различных патологических процессов и болезней, а также фальсификаций продуктов питания для проведения судебных экспертиз.

Задачи дисциплины (модуля):

- общеобразовательная задача заключается в создании концептуальной базы для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебного мышления;

- прикладная задача состоит в изучение проведенных различных видов экспертиз материальных объектов, вещественных доказательств и различных документов с последующим составлением экспертного заключения;

- специальная задача предусматривает ознакомление студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при проведении судебной экспертизы.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК – 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК – 2 ид – 1 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на	Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных

		организм животных	
		ОПК – 2 ид -2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		ОПК – 2 ид -3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
2.	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК – 7 ид -1 Знает современные информационно-коммуникационные технологии и методы математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности	Знать: современные информационно-коммуникационные технологии и методы математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности
		ОПК – 7 ид -2 Уметь применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности	Уметь: применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности
		ОПК – 7 ид -3 Владеть решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Владеть: решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.
3.	ПК-6 Способен проводить подготовку по результатам	ПК – 6 ид 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой	Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу,

	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p><b>ПК – 6 ид – 2</b> Знать формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p><b>ПК – 6 ид – 3</b> Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p><b>ПК – 6 ид – 4</b> Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p><b>ПК – 6 ид – 5</b> Знать правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них</p> <p><b>ПК – 6 ид – 6</b> Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>ПК – 6 ид – 7</b> Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности</p> <p><b>ПК – 6 ид – 8</b> Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>ПК – 6 ИД – 9</b> Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства,</p>	<p>продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Знать: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p>Знать: формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Знать: формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p>Знать: правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них</p> <p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Знать: правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности</p> <p>Знать: правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Знать: правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
--	--	---	---

		<p>признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p><b>ПК – 6</b> ид – 10 Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>	<p>некачественными и опасными</p> <p>Знать: требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>
		<p><b>ПК – 6</b> ид – 11 Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p><b>ПК– 6</b> ид – 12 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>ПК-6</b> ид-13 Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>ПК-6</b> ид-14 Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей</p> <p><b>ПК-6</b> ид-15 Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Уметь: оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Уметь: пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Уметь: пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей</p> <p>Уметь: пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Б1.В.15 ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 7 семестре;
- по очно-заочной форме обучения в 9 семестре.

## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		7	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>56,3</b>	<b>56,3</b>	-	-	-
лекции	18	18	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	<b>36</b>	<b>36</b>	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>51,7</b>	<b>51,7</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	24,6	24,6	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	17,8	17,8	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	9,3	9,3	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>			-	-	-
зачет	зачет	зачет	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		9	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>26,3</b>	<b>26,3</b>	-	-	-
лекции	8	8	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	<b>16</b>	<b>16</b>	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	16	16	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>81,7</b>	<b>81,7</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	34,95	34,95	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	36,25	36,25	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	10,5	10,5	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>			-	-	-
зачет	зачет	зачет	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-



## 6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Общие положения о судебной экспертизе	2	2	-	12	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	8	14	-	12	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	4	14	-	12	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	4	6	-	15,7	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
Итого:		18	36	-	51,7	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1

### Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Общие положения о судебной экспертизе	2	4	-	20	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	2	4	-	20	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	2	4	-	20	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	2	4	-	21,7	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
Итого:		8	16	-	81,7	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1

## Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие положения о судебной экспертизе	Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела. Судебная ответственность ветеринарных работников. Нарушения в оформлении ветеринарной документации. Судебно-ветеринарная экспертиза в особых случаях.	2	2	-
2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса и мясных продуктов. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации клеймения и маркировки мяса. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.	8	2	-
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	Общие положения. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде.	4	2	-
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса. Экспертиза импортного мясного сырья. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Экспертиза продуктов питания промышленной выработки.	4	2	-

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие положения о судебной экспертизе	Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела. Судебная ответственность ветеринарных работников. Нарушения в оформлении ветеринарной документации. Судебно-ветеринарная экспертиза в особых случаях.	2	4	-

2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса и мясных продуктов. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации клеймения и маркировки мяса. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.	14	4	-
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	Общие положения. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде.	14	4	-
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса. Экспертиза импортного мясного сырья. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Экспертиза продуктов питания промышленной выработки.	6	4	-

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие положения о судебной экспертизе	Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела. Судебная ответственность ветеринарных работников. Нарушения в оформлении ветеринарной документации. Судебно-ветеринарная экспертиза в особых случаях.	12	20	-
2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса и мясных продуктов. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации клеймения и маркировки мяса. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молочных, рыбных и других подконтрольных ветеринарной службе продуктов. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.	12	20	-
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	Общие положения. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде.	12	20	-
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса. Экспертиза импортного мясного сырья. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Экспертиза продуктов питания промышленной выработки.	15,7	21,7	-

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-2584-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210026> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза : учебное пособие для вузов / А. П. Кравцов, Ю. С. Луцкай, Л. В. Ткаченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9382-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193402> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Дополнительная литература:

1. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211799> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Патоморфологическая диагностика болезней животных. Атлас-альбом: учеб. пособие для аграр. вузов. По спец. "Ветеринария"/ Б.Л. Белкин, А.В. Жаров, В.С. Прудников и др.- М.: Аквариум, 2013.- 231 с. - ISBN 978-5-4238-0242-4. Текст: непосредственный.

### Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Гигиена питания» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 4	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 305	Комплект специализированной мебели, учебная доска, ноутбук Asus, телевизор, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, pH-метр – термометр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомерBN – 120, весы лабораторные, овоскоп, шкаф вытяжной, шкаф для хранения инвентаря, огнетушитель
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 306	Комплект специализированной мебели, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе, компьютер, телевизор, доска учебная, стол смотровой, экран, мультимедийный проектор, ноутбук Asus, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, pH – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомерBN – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминоскоп Филин, огнетушитель
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Комплект специализированной мебели, комплект компьютерной техники, мультимедийный проектор, экран с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, библиотека, демонстрационный материал.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся**  
**при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**направление подготовки**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**профиль подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная / очно-заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Опрос
2. Ситуационные задачи

**Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерий оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК -2</b>			
<b>Знать:</b> экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Глубокие знания об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в экологических факторах окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о экологических факторах окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных	Неудовлетворительно	Не сформирован



	микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных		
<p><b>Уметь:</b> использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Отлично	Высокий
	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Владеть:</b> представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;</p>	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	Отлично	Высокий
	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации	Хорошо	Повышенный

<p>навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>		
	<p>Владеть частично представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не владение представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-7</b>			
<p><b>Знать:</b> современные информационно-коммуникационные технологии и методы математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Глубокие знания о современных информационно-коммуникационных технологиях и методах математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности;</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в современных информационно-коммуникационных технологиях и методах математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности;</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления о современных информационно-коммуникационных технологиях и методах математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности;</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний о современных информационно-коммуникационных технологиях и методах математического моделирования при решении стандартных задач профессиональной деятельности;</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности</p>	Отлично	Высокий
	<p>Уметь применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности</p>	Хорошо	Повышенный

	Уметь частично применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять современные информационные технологии при проектировании и анализе технологических процессов и аппаратов, применяемых в профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Владеть решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Отлично	Высокий
	Владеть решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Хорошо	Повышенный
	Владеть частично решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владение решением задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий, методов математического моделирования и анализа в процессе проектирования.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-6</b>			
<b>Знать:</b> требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; формы описи убойных	Глубокие знания о требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; формах описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого	Отлично	Высокий

<p>животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>	<p>мясного сырья, мясной продукции; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>		
	<p>Не существенные ошибки в требованиях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; формах описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>

	<p>некачественными и опасными;          требования охраны труда в части,          регламентирующей выполнение трудовых          обязанностей</p>		
	<p>Фрагментарные представления о          требованиях ветеринарно-санитарной и          пищевой безопасности, предъявляемые к          мясу, продуктам убоя, иному пищевому          мясному сырью, мясной продукции в          соответствии с законодательством          Российской Федерации в области          ветеринарии и в сфере безопасности          пищевой продукции;          формах и правилах оформления заключений          по результатам ветеринарно-санитарной          экспертизы, заключений (актов,          постановлений) об обезвреживании          (обеззараживании), запрещении          использования продукции по назначению, о          ее утилизации или уничтожении;          формах и правилах оформления журналов          учета результатов ветеринарно-санитарной          экспертизы, лабораторных исследований,          регистрации проб;          формах описи убойных животных, журнала          учета результатов предубойного          ветеринарного осмотра убойных животных;          правила работы при обеспечении          прослеживаемости животноводческой          продукции в Государственной          информационной системе обеспечения          прослеживаемости подконтрольных товаров;          правила оформления и выдачи ветеринарных          сопроводительных документов, регистрации          данных и результатов ветеринарно-          санитарной экспертизы, лабораторных          исследований и отбора проб для них;          составе, функциях и возможностях          использования информационных и          телекоммуникационных технологий в          профессиональной деятельности при          проведении ветеринарно-санитарной          экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого          мясного сырья, мясной продукции;          правилах работы с программным          обеспечением, используемым для          организации систем ветеринарно-          санитарного документооборота, учета и          отчетности;          правилах работы с электронными базами          данных результатов ветеринарно-санитарной          экспертизы;          правилах работы с электронными базами          данных учета обезвреживания, утилизации и          уничтожения продуктов питания и сырья для          их производства, признанных по результатам          ветеринарно-санитарной экспертизы          некачественными и опасными;          требования охраны труда в части,          регламентирующей выполнение трудовых          обязанностей</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Отсутствие знаний о требованиях          ветеринарно-санитарной и пищевой          безопасности, предъявляемые к мясу,          продуктам убоя, иному пищевому мясному          сырью, мясной продукции в соответствии с          законодательством Российской Федерации в          области ветеринарии и в сфере безопасности          пищевой продукции;          формах и правилах оформления заключений</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>

	<p>по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формах и правилах оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; формах описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; правилах работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; правилах работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; правилах работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; требованиях охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>		
<p><b>Уметь:</b> оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,</p>	<p>Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</p>

<p>мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>		
	<p>Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	мясного сырья, мясной продукции; пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
--	---	--	--

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Общие положения о судебной экспертизе	1. Опрос 2. Ситуационные задачи	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк ситуационных задач	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
2.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	1. Опрос 2. Ситуационные задачи	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк ситуационных задач	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
3.	Судебно-ветеринарная токсикология	1. Опрос 2. Ситуационные задачи	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк ситуационных задач	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1
4.	Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки продуктов питания	1. Опрос 2. Ситуационные задачи	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк ситуационных задач	ОПК-2.1.1; ОПК-2.2.1; ОПК-2.3.1; ОПК-7.1.1; ОПК-7.2.1; ОПК-7.3.1; ПК-6.1.1; ПК-6.2.1

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- зачет проводится в 7 семестре 4 курса.

#### Очно-заочная форма обучения:

- экзамен проводится в 9 семестре 5 курса.



Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

#### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 60 шт. (Приложение 1);
- комплект ситуационных задач по дисциплине – 6 шт. (Приложение 2).

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 89 шт. (Приложение 3).

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК -2, ОПК-7, ПК-6):

Раздел 1.

1. Цели и задачи судебной ветеринарной экспертизы.
2. Законодательные основы судебной ветеринарной экспертизы.
3. Случаи, в которых проводится судебная ветеринарная экспертиза.
4. Судебная ветеринарная экспертиза. Определение, по каким делам проводится экспертиза.
5. Определение преступления.
6. Что такое халатность.
7. Презумпция невиновности.
8. Производство судебной ветеринарной экспертизы.
9. Составление письменного заключения судебного ветеринарного эксперта.
10. Обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
11. Права судебного ветеринарного эксперта.
12. На какие действия судебно-ветеринарный эксперт не имеет права.
13. Уважительные причины для отказа от проведения экспертизы.
14. Первичная, дополнительная и повторная экспертиза.
15. Комиссионная и комплексная экспертиза.
16. Судебные случаи при которых необходимо участие нескольких экспертов.
17. Ответственность судебно-ветеринарного эксперта.
18. Составление письменного заключения судебного ветеринарного эксперта.
19. Обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
20. Судебные случаи при которых необходимо участие нескольких экспертов.
21. Вопросы решаемые при исследовании экспертом трупа.
22. Случаи проведения СВЭ по вопросам борьбы с инфекционными болезнями.
23. Порядок назначения судебно-ветеринарных экспертов.

Раздел 2.

1. Какие фальсификации мяса выявляются при реализации?
2. Охарактеризуйте видовые особенности мяса убойных и промысловых животных.
3. Каковы видовые особенности субпродуктов убойных животных?
4. Какие возможны случаи фальсификации при клеймении и товароведческой маркировке туш?
5. Перечислите ошибки и фальсификации, допускаемые при оформлении ветеринарных документов.
6. Какие возможны фальсификации молока и молочных продуктов?
7. Какие возможны фальсификации рыбы и икры?
8. Какие возможны фальсификации меда?
9. Какими методами можно определить мясо больных, убитых в агональном состоянии и павших животных?

Раздел 3

1. Каковы задачи судебной ветеринарной токсикологии?
2. Каков порядок судебного химико-токсикологического исследования? 3.
3. Каковы признаки при отравлении животных фосфорорганическими пестицидами?
4. Охарактеризуйте родентициды. Какова их токсичность для животных?
5. Какие вы знаете токсичные для животных химические элементы?
6. Действия ветврача при подозрении на отравление.
7. Вопросы, которые ставятся перед экспертом при подозрении на отравление.
8. Пути поступления яда в организм.
9. Действие ядов на организм.

10. Судебно - медицинская и судебно ветеринарная экспертиза пищевых и кормовых токсикозов.
11. Токсикоинфекции и токсикозы бактериального происхождения.
12. Токсикоинфекции и токсикозы грибкового происхождения.
13. Способы выделения растительных, минеральных, промышленных отравляющих веществ, пестицидов и гербицидов.

#### Раздел 4

1. Какова классификация мяса в зависимости от термического состояния?
2. Дайте характеристику говядины различных категорий упитанности в соответствии с ГОСТ.
3. Дайте характеристику телятины различных категорий упитанности в соответствии с ГОСТ.
4. Дайте характеристику свинины различных категорий упитанности в соответствии с ГОСТ.
5. Дайте характеристику баранины различных категорий упитанности в соответствии с ГОСТ.
6. Дайте характеристику жеребятины и конины различных категорий упитанности в соответствии с ГОСТ.
7. Как производится товароведное клеймение различных видов мяса?
8. Что включает экспертиза замороженных мясных блоков?
9. Охарактеризуйте экспертизу свежести и виды порчи мяса у животных и птицы.
10. Охарактеризуйте экспертизу мяса с пороками, вызванными условиями содержания и кормления животных.
11. Как проводится экспертиза мясного сырья из запасов длительного хранения?
12. Как проводится экспертиза обвалки и жиловки мяса?
13. Как проводится экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса?
10. Что включает экспертиза мясных полуфабрикатов?
11. Как проводится экспертиза замороженных полуфабрикатов в тесте?
12. Как проводится экспертиза состава мясопродуктов?
13. Что включает экспертиза молочных продуктов?
14. Как проводится экспертиза рыбных продуктов?
15. Как проводится экспертиза икры?

#### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект ситуационных задач по дисциплине (модулю)**

Ситуационные задачи для оценки компетенции (ОПК -2, ОПК-7, ПК-6):

## 1. Ситуационная задача по судебной ветеринарной экспертизе.

В конфискованном мясном фарше весом 10 кг наряду с бледно-красными мышечными волокнами, без клеточного строения обнаружено присутствие темно-красных мышечных волокон с клеточным строением. Ядра в них располагаются в центре клеток. При морфометрии поверхности среза кусочков мясного фарша установлено, что 77% площади среза занимает волокнистые структуры без клеточного строения и 23% площади среза занимают темно-красного цвета мышечные волокна с клеточным строением. На ценнике указано, что оно полностью приготовлено из говядины и стоит 500 рублей за 1 килограмм. Цена не указанного субпродукта 160 рублей за 1 килограмм. По случившемуся факту было возбуждено административное дело.

Судебно-ветеринарному эксперту следует ответить на следующие вопросы дознавателя МВД:

1. Что входит в состав конфискованного мясного фарша?
2. Какими методами Вы могли установить состав конфискованного мясного фарша?
3. Рассчитайте, приблизительно сумму незаконного полученного дохода производителем фарша?

## 2. Ситуационная задача по судебной ветеринарной экспертизе.

В приспособленном помещении сельскохозяйственного института содержались 9 закупленных недавно племенных быков, стоимостью 55500 рублей. В соседнем помещении (бытовке) находилась емкость для воды соединенная трубопроводом с поилками для быков. Работник фермы уходя на обед включил электрический ток для нагрева воды. После обеда обслуживающий персонал обнаружил 6 мертвых животных. У всех трупов отмечено выраженное окоченение всех скелетных мышц. На шее мертвых быков обозначались следы опаления, из-за нагрева цепи, которыми животные были привязаны к стойлу. При вскрытии трупов отмечено признаки спазматического сокращения мускулатуры, паралич сердца, общий венозный застой. Отсутствие признаков увеличения селезенки и лимфатических узлов.

Требуется дать ответы на вопросы следователя:

1. Что явилось причиной смерти 6 быков?
2. Каким образом причина вызвавшая смерть быков воздействовала на органы и ткани?
3. Назовите характерные для данного механизма смерти патологоанатомические изменения?

## 3 Ситуационная задача по судебно-ветеринарной экспертизе.

На ферму крупного рогатого скота накануне вечером была доставлена корова из другого хозяйства. Данная корова не проявляла признаки отклонения состояния здоровья от нормы. Животное привязали цепью без подгонки ее длины. Утром работники фермы обнаружили животное мертвым. Для сокрытия причин произошедшего работники фермы произвели фальсификацию вынужденного убоя животного. По результатам произошедшего события была назначена судебно-ветеринарная экспертиза. Вам следует дать ответы на следующие вопросы дознавателя МВД:

1. Что явилось причиной смерти коровы?
2. Назовите вероятный механизм смерти животного.
3. Назовите характерные патологоанатомические признаки при данном механизме смерти?

4. Назовите варианты возможной фальсификации работниками фермы результатов произошедшего, для уклонения от ответственности?

4. Ситуационная задача по судебно-ветеринарной экспертизе.

По арбитражному делу, связанному с массовым падежом свиней на ферме предпринимателя, предварительно были выполнены первичная и дополнительная экспертизы. Арбитражным судом субъекта РФ была назначена новая судебно-ветеринарная экспертиза по новым вопросам с привлечением 3-х специалистов различного профиля. Требуется дать ответы на следующие вопросы арбитражного суда:

1. Дайте полное название вновь назначенной судебно-ветеринарной экспертизы?
2. Кто имеет право ее проводить?
3. С каким объектом экспертизы вероятнее всего будут работать судебно-ветеринарные эксперты (вещественные доказательства или материалы дела).

5. Ситуационная задача по судебно-ветеринарной экспертизе.

На продовольственный рынок для продажи были доставлены туши телят в непотрошеном виде. У ветеринарно-санитарных экспертов возникло подозрение, что туши принадлежат телятам ненормально молодого возраста. Было проведено досудебное расследование, в итоге владельцу туш было отказано в возможности реализации на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарному эксперту были заданы следующие вопросы:

1. Какие анатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке?
2. Какие патологоанатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке?

6 Ситуационная задача по судебно-ветеринарной экспертизе.

В связи с массовым падежом откармливаемых свиней в возрасте 2-4 месяцев на ферме предпринимателя и обращением его к представителю Росгосстраха для страховой выплаты возникло разногласие между юридическими лицами. В этой связи было возбуждено арбитражное дело. У арбитражного суда РФ возникли ряд вопросов, для решения которых была назначена судебно-ветеринарная экспертиза: По результатам изучения материала арбитражного дела установлено, что у свиней в данном откормочном хозяйстве отсутствовало постоянное ветеринарное обслуживание. В прилагающих документах (актах, протоколах) вскрытия трупов павших свиней устанавливается что падеж свиней начался с января месяца и продолжался на протяжении 5 месячного срока. В этих документах на протяжении длительного периода отсутствуют признаки изменения патологоанатомической картины болезни животных. Они написаны однотипно и без детализации. Только в конце периода массового падежа приводится результат единственного лабораторного исследования в мае текущего года, по которому у павших свиней 5-6-месячного возраста выявлены возбудители сальмонеллеза. Перед судебно-ветеринарным экспертом судьей поставлены следующие вопросы:

1. На основании каких фактов представитель Росгосстраха имеет право отказать предпринимателю в выплате страхового возмещения?
2. Какие клиничко-патоморфологические изменения характерны для сальмонеллеза свиней?

### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при решении ситуационных задач**

Результат решения оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект ситуационных заданий, количество которых приравнивается к 100%:

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

**Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**

**Вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК -2, ОПК-7, ПК-6):**

1. Предмет, задачи и история становления отечественной судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Законодательная база (конституция РФ, федеральный закон «О ветеринарии», федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ветеринарно-санитарные правила и др. законодательные и нормативные акты).
3. Права и обязанности судебного ветеринарного эксперта.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного.
5. Документация вскрытия трупов животных.
6. Правила общественной и личной безопасности при вскрытии трупов животных.
7. Взятие патологического материала для судебного расследования.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств
9. Судебно-ветеринарная экспертиза скоропостижной смерти животного.
10. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении кормления животных.
13. Судебная экспертиза при смерти животных от воздействия высоких температур.
14. Судебные дела по невыполнению указаний ветеринарных работников.
15. Судебная экспертиза при поражении животных ионизирующим излучением.
16. Судебная экспертиза при асфиксии животных.
17. Судебная экспертиза при купле-продаже животных.
18. Судебная экспертиза по материалам дела.
19. Судебная ответственность ветеринарных работников.
20. Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
21. Охарактеризуйте понятия – халатность, наказуемые и ненаказуемые ошибки ветеринарных специалистов.
22. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса.
23. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации пола животных.
24. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности животных.
25. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации отрубов мяса.
26. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации клеймения мяса.
27. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя.
28. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации мясом больных животных.
29. Судебная ветеринарная экспертиза при нарушении ветеринарно-санитарных правил заготовки животных.
30. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации молока и молочных продуктов.
31. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации рыбных продуктов.
32. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации растительных пищевых продуктов.
33. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
34. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной сопроводительной документации.
36. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
37. Порядок проведения судебного химико-токсикологического.
38. Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами.



39. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде.
40. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли.
41. Экспертиза мясного сырья, используемого в тушах и полутушах.
42. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса и мяса механической обвалки требованиям действующим нормативным документам.
43. Судебная экспертиза при определении свежести и видов порчи мяса.
44. Экспертиза мяса при пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
45. Экспертиза импортного мяса.
46. Экспертиза соответствия мяса птицы техническим требованиям действующих нормативных документов.
47. Экспертиза качества мяса птицы. Методы отбора образцов.
48. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса птицы.
49. Экспертиза при фальсификации колбасных изделий.
50. Нарушение правил заготовки, погрузки и транспортировки убойных животных приводящих к гибели животных и снижению потребительских свойств мяса.
51. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при приёме и размещении убойных животных.
52. Судебная экспертиза при заготовке и транспортировке убойных животных.
53. Основные нарушения при перевозке мяса и мясных продуктов.
54. Нарушение правил заготовки, погрузки и транспортировки убойных животных приводящих к гибели животных и снижению потребительских свойств мяса.
55. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёме и переработке кроликов и нутрий.
56. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при ослизнении и кислотном брожении мяса.
57. Нарушения при обезвреживании продуктов убоя больных животных и личной гигиена работников занятых их переработкой.
58. Судебные разбирательства при нарушении ветеринарных и гигиенических требований при переработке свиней.
59. Статьи гражданского процессуального кодекса РФ, используемые ветеринарным судебным экспертом.
60. Статьи уголовного кодекса РФ, используемые ветеринарным судебным экспертом.
61. Статьи уголовно-процессуального кодекса РФ, используемые ветеринарным судебным экспертом.
62. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении содержания животных.
63. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении эксплуатации животных.
64. Судебная экспертиза при нарушении сбора биологических отходов
65. Судебная экспертиза при нарушении уничтожении биологических отходов.
66. Судебная экспертиза при смерти животных от воздействия низких температур.
67. Судебная экспертиза при поражении животных атмосферным электричеством
68. Судебная экспертиза при поражении животных техническим электричеством.
69. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности субпродуктов.
70. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации возраста животных.
71. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш животных.
72. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
73. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации маркировки мяса.
74. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации мясом животных, убитых в состоянии агонии.
75. Судебная ветеринарная экспертиза при нарушении транспортировки

животных.

76. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации продуктов пчеловодства.

77. Судебная ветеринарная экспертиза при фальсификации продуктов птицеводства.

78. Судебное расследование токсикозов не бактериального происхождения.

79. Судебная ветеринарная экспертиза при нарушении оформления ветеринарной сопроводительной документации.

80. Судебная ветеринарная экспертиза при нарушении транспортирования скоропортящихся грузов.

81. Экспертиза мясного сырья, используемого в промышленной переработке.

82. Температурный режим и сроки хранения мяса в тушах и полутушах.

83. Температурный режим и сроки хранения мяса в четвертинах и отрубках.

84. Экспертиза соответствия замороженных субпродуктов требованиям, действующим нормативным документам.

85. Правила оформления акта судебной экспертизы.

86. Судебная экспертиза по материалам дела.

87. Судебные нарушения при убое и первичной переработке животных.

88. Судебная экспертиза при различных видах порчи мяса.

89. Судебная экспертиза при определении причин несвойственного запаха мяса.

### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Форма обучения:** очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

Ф.И. Василевич

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения