



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический универси-
тет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по НР
Кострикова Н.А.

Рабочая программа дисциплины
программы подготовки научных и научно-педагогических кадров
в аспирантуре ФГБОУ ВО «КГТУ»

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Группа научных специальностей
4.2 Зоотехния и ветеринария

Научная специальность
**4.2.2 «САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА, ЭКОЛОГИЯ, ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА И БИОБЕЗОПАСНОСТЬ»**

Отрасль науки: ветеринарные науки

ИНСТИТУТ :	агроинженерии и пищевых систем
РАЗРАБОТЧИК:	кафедра ветеринарной медицины и технологии животноводства
ВЕРСИЯ	1
ДАТА ВЫПУСКА	18.02.2026

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» сформировать знания по нормальной, патологической анатомии, гистологии, патофизиологии, диагностике и терапии болезней для рассмотрения патологических процессов с точки зрения современного подхода о целесообразности их происхождения в живом организме.

Задачами освоения дисциплины являются:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль продуктов животноводства, анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.
- осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации подконтрольных ветеринарной службе грузов;
- организация и контроль транспортировки животных, сырья, продукции пчеловодства и водного промысла и других подконтрольных ветеринарной службе грузов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Дисциплина «**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**» относится к образовательному компоненту программы аспирантуры по научной специальности **4.2.2 «Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность»**. Дисциплина направлена на подготовку аспирантов к научно-исследовательской деятельности, изучается на 2 курсе.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины «**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**» аспирант должен:

Знать:

- основные технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймения и консервирование мясопродуктов;
- способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Уметь:

- осуществлять прием и сдачу животных (птиц) на боенские предприятия и подготовить их к убою;
- организовать и провести ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц;
- организовать и провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отобрать пробы, законсервировать материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продукции и сырья животного происхождения;
- правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

Владеть:

- способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных;
- способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»

Тема 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе.

Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность. Морфология, химия и товароведение мяса. Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.

Раздел 2 «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства и растениеводства»

Тема 1. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства

Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-

санитарная экспертиза субпродуктов. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов и нутрий. Пищевое значение яиц. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Сливочное масло. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сыры. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках..

Тема 2. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и правила отбора проб. Нормативные документы, регламентирующие проведение экспертиз продукции растениеводства. Требования к квалификации экспертов продукции растениеводства. Общие методические подходы к выполнению экспертных исследований продукции растениеводства. Методы анализов и исследований при проведении экспертизы по показателям безопасности продукции. Экологическая оценка и экспертиза влияния почвенных условий на безопасность сельскохозяйственной продукции. Экологическая оценка и экспертиза влияния элементов технологий производства на безопасность и биологическую ценность сельскохозяйственной продукции. Оценка влияния токсичных элементов, содержащиеся в минеральных удобрениях и химических мелиорантах на качество сельскохозяйственной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства.

5. ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ)

Общая трудоемкость дисциплины, составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), т.е. 72 академических часов контактной (12 ч – лекционных занятий, 6 ч – практических занятий) и 54 ч самостоятельной учебной работы аспиранта; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам ОП, темам и видам учебной работы аспиранта приведено ниже. Изучается на 2 курсе.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по годам ОП, темам и видам учебной работы аспиранта приведено ниже.

Форма промежуточной аттестации – зачет, 2 год обучения.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА»**

Таблица 1 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Номер и наименование темы, вид учебной работы	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СР	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
Курс – 2, трудоемкость – 2 ЗЕТ (72 час.)					
Раздел 1 «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	4	-	4	26	34
Тема 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе	2	-	2	6	10
Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2	-	2	20	24
Раздел 2 «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства и растениеводства»	8	-	2	28	38
Тема 1. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства	4	-	-	8	12
Тема 2. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства	4	-	2	20	26
Учебные занятия	12	-	6	54	72
Промежуточная аттестация	Зачет				
Итого по дисциплине					72

ЛЗ - лабораторные занятия, ПЗ – практические занятия, СР – самостоятельная работа

6. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) и структура ПЗ

Номер темы	Содержание практического занятия	Очная форма, ч.
1	Основы технологии переработки животных в убойном цехе	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при инфекционных заболеваниях	2
3	Санитарная экспертиза различных групп растительных продуктов	2
Итого		6

7. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ (РАБОТЫ)

Не предусматриваются.

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Таблица 5 - Объем (трудоемкость освоения) и формы СР

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
1.	Раздел 1 «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	Изучение и анализ учебной и научной литературы, составление конспектов, перевод иностранной литературы, подготовка к коллоквиуму, докладу, экзамену	26
2.	Раздел 2 «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства и растениеводства»	Изучение и анализ учебной и научной литературы, составление конспектов, перевод иностранной литературы, подготовка к коллоквиуму, докладу, экзамену	28
Итого			54

Научно-исследовательские, творческие работы и рефераты не предусмотрены учебным планом.

9. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ АСПИРАНТА

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058> (дата обращения: 06.11.2025).
2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 3-е изд., стер. —

- Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с. — ISBN 978-5-507-53989-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504417> (дата обращения: 06.11.2025).
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439> (дата обращения: 06.11.2025).
 4. Надточий, А. Ю. Порядок отбора проб сырья и пищевой продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и государственного ветеринарного контроля : учебно-методическое пособие / А. Ю. Надточий, М. В. Заболотных. — Омск : Омский ГАУ, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-907872-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/438908> (дата обращения: 06.11.2025).
 5. Дубровина, О. А. Современные методы оценки качества и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия : учебное пособие / О. А. Дубровина, Т. В. Зубкова, В. Л. Захаров. — Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-00151-435-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462509> (дата обращения: 06.11.2025).
 6. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47884-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356072> (дата обращения: 06.11.2025).
 7. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909> (дата обращения: 06.11.2025).

Дополнительная литература:

1. Капустин, А. В. Диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе и псевдотуберкулезе : учебно-методическое пособие / А. В. Капустин, В. М. Бачинская, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2025. — 68 с. — ISBN 978-5-6053004-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/484721> (дата обращения: 06.11.2025).
2. Серёгин, И. Г. Ветеринарная санитария. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях : учебное пособие / И. Г. Серёгин, Г. М. Альбикова. — Пенза : ПГАУ, 2024. — 141 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451322> (дата обращения: 06.11.2025).
3. Драгич, О. А. Безопасность продуктов биологического происхождения : учебник / О. А. Драгич, Н. А. Череменина, К. А. Сидорова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-98346-150-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392051> (дата обращения: 06.11.2025).
4. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> (дата обращения: 06.11.2025).

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

Каждый обучающийся в течение всего периода изучения дисциплины обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭБС IQEIB, Лань; Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГТУ» АБИС Ирбис, Консультант Плюс, Технорматив). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), и отвечающая техническим требованиям ФГБОУ ВО «КГТУ» как на территории университета, так и вне его.

Веб-сайты с электронными ресурсами по специальности:

1. Крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования научная электронная библиотека [Электронный ресурс] – URL: eLIBRARY.RU

2. База данных AGRICOLA – международная база данных на сайте ФГБНУ ЦНСХБ [Электронный ресурс] – URL: <http://www.cnshb.ru>;

3. AGRIS (Agricultural Research Information System) – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям [Электронный ресурс] – URL: <http://www.agris.fao.org/>;

4. База данных «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК на сайте ФГБНУ ЦНСХБ, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений) [Электронный ресурс] – URL: http://www.cnshb.ru/iz_Agros.shtm;

5. База данных «AgroWeb России» для сбора и представления информации по сельскохозяйственным и научным учреждениям аграрного профиля на сайте ФГБНУ ЦНСХБ [Электронный ресурс] – URL: <http://www.cnshb.ru/aw/russian/>;

6. Информационная сеть сельхозпредприятий стран Балтийского моря [Электронный ресурс] – URL: <http://www.agro39.ru>;

7. Сельскохозяйственный отраслевой сервер [Электронный ресурс] – URL: <http://www.agromage.com>.

Официальные порталы и сайты органов государственной власти, научных и образовательных организаций сельскохозяйственного профиля, организаций структуры агропромышленного комплекса:

8. Официальный сайт Совета при Президенте России по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике [Электронный ресурс] – URL: <http://rost.ru>;

9. Официальный Интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации [Электронный ресурс] – URL: <http://www.mcx.ru>;

10. Официальный сайт Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии (Росреестра) [Электронный ресурс] – URL: <http://www.rosreestr.ru/>;

11. Официальный сайт Комитета Государственной думы по информационной политике, информационным технологиям и связи <http://www.komitet5.km.duma.gov.ru/>;
 12. Официальный портал Министерства экономики Калининградской области [Электронный ресурс] – URL: <http://economy.gov39.ru/>;
 13. Официальный сайт Российского государственного аграрного университета - Московской сельскохозяйственной академии им. К.А. Тимирязева [Электронный ресурс] – URL: <http://www.timacad.ru/>;
 14. Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору («Россельхознадзора») [Электронный ресурс] – URL: <http://www.fsvps.ru/>;
 15. Единый портал Федерального государственного бюджетного учреждения «Российский сельскохозяйственный центр» («Россельхозцентра») в режиме реального времени [Электронный ресурс] – URL: <http://rosselhocenter.ru/>;
 16. Официальный сайт Федерального государственного бюджетного учреждения «Калининградская межобластная ветеринарная лаборатория» [Электронный ресурс] – URL: <http://www.kmvl.ru/>.
 17. Электронный архив научных журналов РАН по тематическому направлению «Химия, биология и физиология». [Электронный ресурс] – URL: PhysChemBio.ru
- Специализированные базы данных, порталы и сайты:
- а) Базы данных, порталы и сайты по физиологии человека и животных:*
18. Единое окно. Доступ к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] – URL: <http://window.edu.ru/>
 19. «Все для сельского хозяйства» [Электронный ресурс] – URL: <http://agronom.ru/>;
 20. Бесплатный доступ к полнотекстовым журналам по медицине. [Электронный ресурс] – URL: [Free Medical Journals](http://FreeMedicalJournals)
 21. Физиология человека ЦНБ УрО РАН [Электронный ресурс] – URL: <http://i.uran.ru/webcab/journals/journals/368>
 22. Doctor-V.ru [Электронный ресурс] – URL: <https://doctor-v.ru/med/med/human-physiology/>.
 23. Научные и научно-популярные лекции, выдержки из книг. Полезный информационный ресурс [Электронный ресурс] – URL: <https://elementy.ru/find?words=%D1%84%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F&search.x=0&search.y=0>

24. Каталог книг Рос.гос.библиотеки [Электронный ресурс] – URL: <https://search.rsl.ru/ru/search#q=%D1%84%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F>
 25. Библиографическая база данных эколога-экономического направления [Электронный ресурс] – URL: <http://ecoinformatica.srcc.msu.ru/>;
 26. «ЭКО-МИР»: экологический портал [Электронный ресурс] – URL: <http://a-portal.moreprom.ru/>;
 27. Экологический портал [Электронный ресурс] – URL: <http://portaleco.ru/>;
 28. «Экология производства»: научно-практический портал [Электронный ресурс] – URL: <http://www.ecoindustry.ru/>;
 29. «Экология и безопасность в техном мире» [Электронный ресурс] – URL: <http://ecokom.ru/>.
- б) Периодические издания - научные журналы, газеты (официальные сайты, архивы номеров):*
30. «Известия КГТУ» [Электронный ресурс] – URL: http://www.kltu.ru/science/magazine/news_kstu/;
 31. «Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета» [Электронный ресурс] – URL: <http://spbgau.ru/izdatelstvo/izdaniya/izvestiya/>;
 32. «Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии» [Электронный ресурс] – URL: <http://www.http://timacad.ru/deyatel/izdat/izvestia/>;
 33. «Научный диалог» [Электронный ресурс] – URL: <http://www.http://www.nauka-dialog.ru/>;

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Патологическая анатомия животных» используется учебная аудитория 103К, УК №3 Калязинская 2-4: специализированная мебель: учебная доска, стол, стул преподавателя, парты, шкафы, витрины. Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор) для представления учебной информации большой аудитории (Операционная система Windows 7 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription" license V6465252 дата окончания 2024-02-29); офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription" license V6465252 дата окончания 2024-02-29)). Аудитория 03К

УК №3 Калязинская 2-4 лабораторное оборудование: Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. счетчик форменных элементов крови, анализатор мочи CL-50, аппарат ЭХВЧ-50-МЕДСИ, электролизер Ключ, фотометр РМ-2111, фотометр ФБС-01-2, центрифуга ЦЛМН Р10-01, шейкер S-301082, шкаф сушильный ШСУ, баня комбинированная, аквадистиллятор ДЭ-4, микротом санный МС-2, печь муфельная ЭКПС-10, печь муфельная ОНОЛ-10, микроскоп Микромед-1, микроскоп БИОМЕД С-2, микроскоп МБС-10, лабораторная посуда, предметные, покровные стекла, камера Горяева, экотестер 3 СОЭКС (2 шт.), люксметр LX1010BS, гигрометр ЗНТ 100-70 (3 шт.), люминоскоп ЛН-3У «СОВА», рН-метр рН-150 МИ (2 шт.) кельтран УК-4005, анемометр AR 836+, Цифровой биологический микроскоп Saike Digital SK2109H2 (9 шт.), Цифровой электронный микроскоп Saike Digital SK2009HDMI-T2H5 (2000X), Светодиодный флуоресцентный микроскоп Opto-Edu A16.2603-L-T4.

Аудитория 05К УК№ 3 ул. Калязинская 2-4: Анализатор гематологический ветеринарный 4-diff Mindray BC-30 Vet ,Аппарат для гистологической обработки тканей АГТ 11-«ФМП», анализатор полуавтоматический биохимический BS-3000M

Аудитория 06К УК№ 3 ул. Калязинская 2-4: Специализированная (учебная) мебель - стол преподавателя, стулья; компьютер; аппарат рентгеновский портативный переносной ORANGE-1040HF; стол операционный СВС-1, стол хирургический, электрокардиограф С-110; портативная ультразвуковая диагностическая система «CHISON Sonotouch»; ветеринарная стоматологическая передвижная установка с принадлежностями, наркозный аппарат Veta 3, монитор Zoomed IM-10, ларингоскоп, УЗИ-сканер для ветеринарии CTS-800 в комплекте с видеоочками, стол ветеринарный универсальный СВУ-1 - 1 шт., скалер ультразвуковой DTE-D6 LED, концентратор кислорода "Armed" 8F-1 - 1 шт., весы "Гуливер 12" МП 150 ВДА Ф-2, генератор высокочастотный "ЭХА 1500», мистема ветеринарная видеоэндоскопическая HUGER в конфигурации Compact (видеоэндоскоп AGVE-69HAL, видеопроцессор VIS-69, видеоэндоскоп AGVE-69PQ, камера эндоскопическая EC69) с принадлежностями, аппарат рентгеновский портативный переносной ORANGE-1040 HF, панель-детектор тип 1717 (4343Z, wired, Csl с ноутбуком, стол рентгенопрозрачный, стойка с электроприводом, рентгенозащита, ультразвуковой диагностический ветеринарный аппарат Vetus 50 с принадлежностями: датчик ветеринарный микроконвексный, тип С11-3, датчик ветеринарный линейный, тип L13-3, датчик ветеринарный фазированный, тип P8-2.

Для самостоятельной работы аспирантов используется помещение г. Калининград, Калязинская 2, УК№3, ауд. 101 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы аспирантов. Аудитория оснащена 11 персональными компьютерами с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, проектором, телевизором, специализированной (учебной) мебелью - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Комплект лицензионного программного обеспечения для персональных компьютеров: ОС Windows 10 – Лицензия OVS V0948021 от 31.01.2018; MS Office 2013– Лицензия OVS V0948021 от 31.01.2018;; Mathcad 2015 – Лицензия 3A1843569 от 26.04.2013; MS Office 2010– Лицензия OVS V0948021 от 31.01.2018; САБ Ирбис 64 – лицензия № 676/1 от 19.02.2016; Интернет- версия «Гарант» -Договор № 06/101/13 о взаимном сотрудничестве от 10.06.2013; «КонсультантПлюс» - Договор о сотрудничестве № СВ16-158 от 01.01.2016; НЭБ РФ - Национальная электронная библиотека НЭБ – договор 101/НЭБ/2366 от 19.08.2017.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценочные средства по дисциплине представляются в виде фонда оценочных средств (ФОС). Требования к структуре и содержанию ФОС по дисциплине определяются Положением по ФОС.

13. ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для повышения качества приобретаемых знаний, обеспечения устойчивости приобретаемых умений и навыков в процессе преподавания применяются следующие основные виды образовательных технологий:

- *адаптивные* (изменение форм обучения, стилей проведения занятий и представления знаний в зависимости от уровня общей подготовленности обучаемых, уровня освоения ими предшествующих дисциплин учебного плана и т. д.),
- *креативные* (использование творческого потенциала личности, способностей к неординарному восприятию материала и т. д.),
- *самообразование* (развитие способностей к самостоятельному углубленному изучению предмета дисциплины при консультационной роли преподавателя).

На лекциях (основная форма аудиторных занятий) обучающимся передаются знания о понятийном базисе предметной области, в логически выдержанной форме. При чтении данного курса применяются такие виды лекций, как вводная, проблемная, обзорная, лекция-информация, лекция-визуализация, лекция-консультация. Чтение лекций сопровождается презентациями, для проведения которых требуется аудитория, оборудованная компьютером с программой Microsoft PowerPoint, мультимедийным проектором, экраном. Лекции сопровождаются дополнительным иллюстративным материалом в виде слайдов, иллюстрирующих, в частности, схемы и методики системного анализа.

На практических занятиях (групповая форма аудиторных занятий) у аспирантов развиваются навыки применения полученных на лекциях знаний при решении практических задач, в том числе в составе группы (коллектива), приобретается опыт публичных выступлений и дискуссий. Занятие может проходить в различных формах, но при любой его форме, обязательной для аспиранта является предшествующая ему и следующая за ним, самостоятельная работа с научной литературой;

Самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление приобретенных в процессе аудиторных занятий знаний, а также на развитие интеллектуальных и практических умений. В ходе самостоятельной работы аспиранты изучают положения нормативно-справочных документов, регламентирующих проведение системного анализа, и приобретают навыки их применения при проведении анализа объекта диссертационного исследования.

Возникающие вопросы и проблемы обсуждаются с ведущим лектором в ходе индивидуальных консультаций.

14. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционные занятия посвящены рассмотрению ключевых, базовых положений курса и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную проработку.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды: проработка учебного материала лекций, подготовка к практическим работам, подготовка к текущему контролю и другие виды самостоятельной работы. Результаты всех видов работы аспирантов формируются в виде их личного рейтинга, который учитывается на промежуточной аттестации. Самостоятельная работа предусматривает не только проработку материалов лекционного курса, но и их расширение в результате поиска, анализа, структурирования и

представления в компактном виде современной информации из всех возможных источников.

Освоение курса и его успешное завершение на стадии промежуточной аттестации возможно только при регулярной работе во время семестра и планомерном прохождении текущего контроля.

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме экзамена. Перечень вопросов к экзамену представлен в ФОС.

15. СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины **«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»** представляет собой образовательный компонент программы по подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по научной специальности **4.2.2 «Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность»**.

Автор программы – Анна Сергеевна Баркова, д.вет.н., доцент.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 7 от 24 февраля 2026г).

Заведующий кафедрой ветеринарной медицины и технологии животноводства

_____ д.вет.н., доцент, А.С. Баркова

Согласовано:

Начальник УПК ВНК _____ к.т.н., доцент Н.Ю. Ключко