



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

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Трудоемкость – 650 ч.

Разработчик: *кафедра ветеринарной медицины и технологии животноводства*

Автор: докт. ветеринарных наук Печура Е.В.

докт. ветеринарных наук, доцент, Баркова А.С.

канд. ветеринарных наук, доцент Шурманова Е.И.

г. Калининград, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	10
3	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	11
4	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	29
	4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	29
	4.2 Организация образовательного процесса	30
	4.3 Кадровое обеспечение	31
	4.4 Методические рекомендации по реализации программы	31
5	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ ДПО	31

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ДПО

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Программа рассчитана на лиц, которые планируют вести профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и помогает овладеть необходимыми компетенциями, получить теоретические основы и практические навыки для профессии «Ветеринарно-санитарный эксперт».

Цель: получение компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации на основе формирования и развития у слушателей знаний, навыков и умений для качественного осуществления профессиональной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи: Научить слушателей актуальным методикам, принятым в ветеринарно-санитарной экспертизе, познакомить с современной правовой и нормативной базой.

Оберегать людей от болезней, которые могут передаваться через мясомолочные, рыбные и яичные продукты, животное сырье;

Обеспечивать высокое санитарное качество продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки;

Контролировать качество поступающих в продажу на рынок продуктов;

Не допускать распространения через продукты животноводства инфекционных и инвазионных болезней.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности., обеспечить всестороннюю консультативную связь

Категория слушателей. (требования к квалификации слушателей):	Лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование (получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование)
Срок освоения:	650 ч.
Режим занятий:	
Форма обучения	Очная с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

- знать:
- 1) современные проблемы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
 - 2) организацию и методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птиц, пути их рационального использования, условия хранения, транспортировки и первичной переработки;

	<ul style="list-style-type: none"> 3) методику лабораторных исследований и экспресс-исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня; 4) вопросы нормативно-правового регулирования работы ветеринарного специалиста; 5) вопросы, связанные с охраной окружающей среды при получении и переработке продуктов животноводства.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> 1) самостоятельно выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы; 2) использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота; 3) самостоятельно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; 4) оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию; 5) пользоваться современными приборами при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции.
владеть:	<ul style="list-style-type: none"> 1) методиками ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении, переработки и реализации продукции животного происхождения; 2) нормативно-правовой документацией РФ, Таможенного союза и ВТО с целью проведения ветеринарно-санитарного контроля надзорной продукции.
Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения	<p>ФГОС специальности 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939</p> <p>ОПК-2 документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;</p> <p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;</p> <p>ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</p>

ОТФ: Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных

ТФ: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- знания:
1. Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
 2. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
 3. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных
 4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
 5. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
 6. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных
 7. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
 8. Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
 9. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
 10. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов
 11. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя
 12. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
 13. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
 14. 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

15. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

16. Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

17. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

18. 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

19. 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

20. Правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности

21. Правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы

22. 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

23. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

умения:

1. Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра

2. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных

3. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

4. Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого

- мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения
5. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи
 6. Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
 7. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию
 8. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
 9. Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве
 10. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра
 11. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
 12. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
 13. 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

14. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
15. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
16. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
17. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
18. Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
19. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции
20. Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

трудовые
действия:

1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований
4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
6. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

7. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
8. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего часов	в том числе			Форма аттестации
			лекции	практ. занятия	СР	
1	Анатомия и физиология животных	54	12	12	30	Тестирование
2	Ветеринарная пропедевтика с основами незаразных болезней животных	54	12	12	30	Тестирование
3	Эпизоотология и паразитология	54	12	12	30	Тестирование
4	Патологическая анатомия животных	52	10	12	30	Тестирование
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза	108	26	30	52	Зачет
6	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	50	10	10	30	Тестирование
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	46	10	16	20	Тестирование
8	Ветеринарная санитария	60	14	16	30	Тестирование
9	Организация государственного ветеринарного надзора	38	8	10	20	Тестирование
10	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	44	12	12	20	Тестирование
11	Санитарная микробиология	54	12	12	30	Тестирование
12	Итоговая аттестация	36	0	0	36	Экзамен
Итого		650	138	154	358	

Календарный учебный график (график учебного процесса)

№ учебного месяца с начала обучения												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		А			А			И	Х	Х	Х	Х

□ – учебный месяц;	И – итоговая аттестация;
А – промежуточная аттестация;	Х – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля)

«Анатомия и физиология животных»

3.1.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	основные положения и терминологию морфологии, анатомии и физиологии животных; строение, топографию и физиологические функции органов и систем у животных;
уметь:	определять анатомические и возрастные особенности животных; оценивать основные физиологические характеристики животных;
владеть:	знаниями о физиологической адаптации животных в разных условиях существования

3.1.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Общие сведения о строении и функциях организма животных	8	2	-	6
2	Опорно-двигательная система	12	2	4	6
3	Органы и системы органов	18	4	4	10
4	Физиология органов и систем	16	4	4	8
Итого:		54	12	12	30

3.1.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Общие сведения о строении и функциях организма животных	Общее представление о живом организме.
Опорно-двигательная система	Строение опорно-двигательной системы. Строение скелета. Классификация костей. Общие понятия о соединении костей. Строение сустава. Осевой скелет. Скелет конечностей. Миология – учение о мышцах. Мышца как орган. Типы рычагов, работа мышц (элементы биомеханики). Классификация мышц. Видовые особенности строения опорно-двигательной системы.
Органы и системы органов	Анатомическое строение кровеносной и лимфатической систем. Анатомия дыхательной, пищеварительной, выделительной, нервной и гуморальной систем. Строение органов размножения и молочной железы.
Физиология органов и систем	Понятие о физиологии как науке о механизмах функционирования органов и их систем. Типы высшей нервной деятельности. Физиология органов и систем. Эндокринная регуляция органов и систем.

3.1.4 Промежуточная аттестация по дисциплине

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Ветеринарная пропедевтика с основами незаразных болезней животных»

3.2.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	классификацию, синдроматику болезней и особенности диагностики; значение и задачи терапии и профилактики незаразной патологии в области ветеринарно-санитарной экспертизы
уметь:	проводить клиническое обследование животного, анализировать полученные результаты, оценивать функциональное состояние организма для своевременной диагностики заболеваний, интерпретировать результаты современных диагностических технологий; проводить экспертизу продуктов животного происхождения
владеть:	техникой клинического обследования животных; и лабораторным и диагностическим оборудованием для исследования биологических жидкостей организма; методами экспертизы продуктов животного происхождения.

3.2.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Понятие о пропедевтике. Понятие о диагнозе. Общие методы клинического исследования животных	10	2	2	6
2	Исследования органов и систем	14	4	4	6
3	Общая профилактика и терапия внутренних незаразных болезней животных	16	4	2	10
4	Частная патология, терапия и профилактика внутренних незаразных болезней животных	14	2	4	8
Итого:		54	12	12	30

3.2.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Понятие о пропедевтике. Понятие о диагнозе. Общие методы клинического исследования животных	Понятие о пропедевтике, симптом, синдром, диагноз, прогноз, исход, структура истории болезни. Осмотр, виды осмотра, виды пальпации, аускультация, области применения, перкуссия, звуки перкуссии, термометрия, лихорадки.
Исследование органов и систем	План исследования системы органов, топография органов, специальные методы исследований.

Тема	Содержание темы
Общая профилактика и терапия внутренних незаразных болезней животных	Основы профилактики внутренних болезней животных. Диспансеризация животных. Организация терапии в специализированных хозяйствах. Терапевтическая техника. Принципы, методы и средства общей терапии.
Частная патология, терапия и профилактика внутренних незаразных болезней животных	Болезни сердечно-сосудистой системы. Болезни дыхательной системы. Болезни пищеварительной системы. Болезни печени и желчных путей. Болезни брюшины. Болезни мочевой системы. Болезни системы крови и иммунной системы. Болезни нервной системы. Болезни обмена веществ и эндокринных органов.

3.2.4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование

3.3 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Эпизоотология и паразитология»

3.3.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	закономерности развития эпизоотического процесса при инфекционных и инвазионных болезнях: методы патоморфологической диагностики инфекционных и паразитарных болезней при проведении профилактических и оздоровительных мероприятий; нормативные правовые акты, регулирующие отношения в сфере профессиональной деятельности
уметь:	определять эпизоотологическую и паразитологическую ситуацию в сельскохозяйственных организациях; проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной и паразитарной этиологии, применять различные профилактические и лечебные препараты, разрабатывать программы оздоровительных мероприятий.
владеть:	методами патоморфологической диагностики инфекционных и паразитарных болезней; техникой проведения массовых обработок животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях; способностью и готовностью осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней для защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях

3.3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Общая эпизоотология	7	2	2	4
2	Болезни, при которых убой животных на мясо запрещен	10	2	2	6

3	Болезни, при которых убой животных на мясо разрешен	10	2	2	6
4	Общая паразитология	8	2	2	4
5	Трематодозы, цестодозы, нематодозы	10	2	2	6
6	Протозоология, арахнология, энтомология	7	2	2	4
Итого:		54	12	12	30

3.3.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Общая эпизоотология	Методы исследования в эпизоотологии. Личная профилактика ветеринарных специалистов при противоэпизоотических мероприятиях и работе с заразным материалом. Методы диагностики инфекционных болезней животных. Эпизоотический процесс. Основные задачи и принципы противоэпизоотической работы. Общая и специфическая профилактика. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.
Болезни, при которых убой животных на мясо запрещен	Особоопасные и социально-значимые заболевания: эпизоотология, возбудитель, патогенез, клиническая картина, патологические изменения, диагностика, иммунитет, лечение, меры борьбы и профилактика, ветеринарно-санитарная оценка.
Болезни, при которых убой животных на мясо разрешен	Болезни, при которых убой животных на мясо разрешен: эпизоотология, возбудитель, патогенез, клиническая картина, патологические изменения, диагностика, иммунитет, лечение, меры борьбы и профилактика, ветеринарно-санитарная оценка.
Общая паразитология	Паразитизм. Паразитоценозы. Номенклатура инвазионных болезней. Звенья эпизоотической цепи. Природная очаговость болезней. Проявление инвазионных болезней, иммунитет. Паразитоносительство. Основы лечебно-профилактических мероприятий при инвазионных болезнях
Трематодозы, цестодозы, нематодозы	Систематика, морфология и биология трематод. Морфофункциональная характеристика внешних покровов (тегумента) трематод. Методы диагностики трематодозов. Систематика, морфология и биология цестод. Морфофункциональная характеристика внешних покровов цестод. Методы диагностики цестодозов. Систематика, морфология и биология нематод. Морфофункциональная характеристика внешних покровов нематод. Методы диагностики нематодозов.

Тема	Содержание темы
Протозоология, арахнология, энтомология	Систематика, морфология и биология простейших. Иммуитет при протозойных болезнях. Методы диагностики протозойных болезней. Морфология, биология и основы систематики паукообразных. Характеристика акариформных и паразитиформных клещей. Паразитиформные клещи. Акариформные клещи и вызываемые ими болезни. Профилактика заболеваний, переносимых клещами. Систематика и краткая характеристика морфологии и биологии насекомых. Стационарные эктопаразиты.

3.3.4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.4 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Патологическая анатомия животных»

3.4.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии; основы клинико-анатомического анализа и принципы построения патологоанатомического диагноза; методику патологоанатомического вскрытия трупов различных видов животных.
уметь:	отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; проводить вскрытие и профессионально ставить посмертный диагноз, протоколировать его результаты и оформлять заключение о причине смерти животного.
владеть:	техникой патологоанатомического вскрытия трупов различных видов животных; основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом; комплексной дифференциальной патоморфологической диагностикой заболеваний животных при вскрытии трупов, а также при проведении патогистологических исследований.

3.7.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Общая патологическая анатомия	12	2	4	6
2	Органопатология	18	4	4	10
3	Патологическая анатомия инфекционных, инвазионных и других болезней	22	4	4	14
Итого:		52	10	12	30

3.4.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Общая патологическая анатомия	Некрозы, дистрофии. Нарушение крово- и лимфообращения. Воспаление. Опухоли
Органопатология	Патологическая морфология органов дыхания и сердечно-сосудистой системы. Патологическая морфология органов пищеварения, мочеотделения, нервной системы.
Патологическая анатомия инфекционных, инвазионных и других болезней	Патологическая морфология болезней нарушения обмена веществ. Патологическая морфология бактериальных и вирусных болезней животных. Патологическая морфология микозов, 0,5 микоптоксикозов, отравлений.

3.4 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.5 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

3.5.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; эпизоотологическую и эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии
уметь:	проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний
владеть:	методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами исследования продуктов животноводства и растениеводства

3.5.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР

1	Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	8	2	2	4
2	Мясо. Методы консервирования мяса и мясопродуктов.	8	2	2	4
3	ВСЭ продуктов убоя при заболеваниях инфекционной этиологии	8	2	2	4
4	ВСЭ продуктов убоя при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии	8	2	2	4
5	ВСЭ сырья животного происхождения	8	2	2	4
6	Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов	7	2	1	4
7	ВСЭ при производстве консервов, колбас и колбасных изделий.	4	-	2	2
8	ВСЭ жира, субпродуктов и кишечного сырья, кожевенного сырья	6	1	1	4
9	ВСЭ молока и молочных продуктов	6	2	2	2
10	ВСЭ яиц и яйцепродуктов	5	1	2	2
11	ВСЭ рыбы и гидробионтов	8	2	2	4
12	ВСЭ продуктов пчеловодства	8	2	2	4
13	ВСЭ растительной продукции	20	6	8	6
	Зачет	4			4
Итого:		108	26	30	52

3.5.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Убойные животные. Транспортировка. Лимфатическая система. Предубойный осмотр животных. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов. Клеймение, маркировка мяса и мясопродуктов.
Мясо. Методы консервирования мяса и мясопродуктов.	Морфологический состав туши. Созревание, гниение. Методы консервирования.
ВСЭ продуктов убоя при заболеваниях инфекционной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при различных инфекционных зооантропонозных болезнях (туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва, лептоспироз, листериоз, бешенство и др.). Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не опасных для человека (пастереллез, актиномикозы, гемофилез, некробактериоз и др.).

Тема	Содержание темы
ВСЭ продуктов убоя при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, опасных для человека (цистицеркоз, трихинеллез, токсоплазмоз и др.), и не опасных для человека (гемоспоридиозы, аскаридиозы, гиподерматозы и др.). Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях (авитаминозы, травмы, нарушения обмена веществ и др.).
ВСЭ сырья животного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка при незаразных болезнях продуктов убоя нутрий, кроликов, диких промысловых животных и пернатой дичи, продуктов птицеводства.
Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях (органическими, минеральными, бактериальными ядами, микотоксинами и др.). Токсикоинфекции, токсикозы.
ВСЭ при производстве консервов, колбас и колбасных изделий.	Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. ВСЭ консервов.
ВСЭ жира, субпродуктов и кишечного сырья, кожевенного сырья	Требования к жирам, субпродуктам. Определение видовой принадлежности. Классификация кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и хранении.
ВСЭ молока и молочных продуктов	Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока и молочной продукции.
ВСЭ яиц и яйцепродуктов	Санитарная оценка яиц. Качество яиц. Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных. ВСЭ яиц водоплавающей птицы. Дезинфекция яиц, полученных от больной птицы. Санитарная оценка яйцепродуктов.
ВСЭ рыбы и гидробионтов	Ветеринарно-санитарная оценка свежей рыбы при инфекционных болезнях, при инвазионных болезнях. Санитарная оценка рыбы свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы, Санитарная оценка гидробионтов.
ВСЭ продуктов пчеловодства	Характеристика продукции пчеловодства. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства. Фальсификация.
ВСЭ растительной продукции	Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов, грибов, фруктов, овощей, вин.

3.5. 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Зачет по дисциплине.

3.6 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

3.6.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
--------------	--

В результате изучения слушатели должны:	
знать:	основные свойства сельскохозяйственного сырья, особенности технологии переработки сельскохозяйственной продукции; основные характеристики сельскохозяйственной продукции
уметь:	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения; определять качество сельскохозяйственной продукции
владеть:	методами ветеринарно-санитарного анализа сельскохозяйственной продукции; методами оценки качества товара

3.6.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Сельскохозяйственная продукция.	4	2	-	2
2	Технология переработки продукции растениеводства	14	2	4	8
3	Технология переработки продукции животноводства	18	4	4	10
4	Производство комбикормов и картофельного крахмала	14	2	2	10
Итого:		50	10	10	30

3.6.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Сельскохозяйственная продукция.	основные характеристики сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции растениеводства	Классификация. Сырье, требования к его качеству. Технологические структурные схемы. Качество готовой продукции.
Технология переработки продукции животноводства	Современное состояние производства и переработки продукции животноводства. Структура переработки сырья. Научно-технический прогресс в пищевой промышленности.
Производство комбикормов и картофельного крахмала	Виды продукции комбикормовой промышленности. Сырье и технологический процесс. Ферментные препараты. Подготовка картофеля к переработке. Качество крахмала. Критерии оценки питательности комбикормов.

3.6.4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.7 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

3.7.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	

знать:	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий
уметь:	правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота; оценивать эффективность санитарных мероприятий на производстве, подбирать дезинфицирующие средства и их концентрацию в зависимости от задач
владеть:	навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

3.7.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Основные понятия в области производственного контроля	4	2	-	2
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	10	2	4	4
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	8	2	2	4
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности	10	2	4	4
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве	8	2	2	4
6	Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках	6	-	4	2
Итого:		46	10	16	20

3.7.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Основные понятия в области производственного контроля	Понятие о производственном контроле. Нормативно-правовая база в области осуществления производственного контроля на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения. Основные критерии оценки качества и безопасности сырья мясной и молочной отрасли: безопасность; химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические свойства. Типы контроля: производственный и инспекционный. Виды производственного контроля (входной, технологический, выходной). Понятие о программе производственного контроля на перерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарная служба предприятий по переработке продуктов животного происхождения. Правовая база. Структура и функции. Подразделения госветнадзора на предприятии, права и обязанности специалистов
Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по убою, в цехах колбасных предприятий; производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства, хранения и транспортировке продукции
Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц, хранении и транспортировке продукции
Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке молока и молочных продуктов, хранении и транспортировке
Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам.
Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных и оптовых рынках при реализации животноводческой и сельскохозяйственной продукции

3.7. 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.8 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Ветеринарная санитария»

3.8.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	

знать:	рекомендуемые формы плана ветеринарно-санитарных мероприятий и требования охраны труда в сельском хозяйстве и пищевой промышленности
уметь:	осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий
владеть:	готовностью к проведению проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений, помещений пищевой промышленности и методами организации и проведения дезинфекции, дезинсекции, дезакаризации, дератизации помещений и территорий для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий.

3.8.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Понятие о ветеринарной санитарии. Пути развития ветеринарной санитарии	5	1	-	4
2	Дезинфекция	12	2	4	6
3	Дезинсекция. Дератизация	8	2	2	4
4	Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности	8	2	2	4
5	Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности	8	2	2	4
6	Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности	8	2	2	4
7	Ветеринарно-санитарные утильзаводы	5	1	2	2
8	Ветеринарная санитария на транспорте	6	2	2	2
Итого:		60	14	16	30

3.8.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Понятие о ветеринарной санитарии. Пути развития ветеринарной санитарии	Значение ветеринарной санитарии в технологии интенсивного животноводства, пищевой промышленности. Задачи ветеринарной санитарии в свете учения об единстве организма и внешней среды. История, перспективы развития.
Дезинфекция	Обсемененность патогенными и условно-патогенными микроорганизмами объектов животноводства. Определение дезинфекции, ее виды, способы, оборудование. Дезинфицирующие средства. Контроль за качеством используемых дезинфицирующих средств, контроль качества дезинфекции. Техника безопасности.

Тема	Содержание темы
Дезинсекция. Дератизация	Понятие о дезинсекции. Инсектициды. Санитарно-технические мероприятия, направленные на поддержание чистоты на промышленных комплексах. Контроль за качеством используемых дезинсекционных средств. Понятие дератизации. Основные средства борьбы с грызунами. Препараты антикоагулянтов. Химический метод дератизации. Бесприманочный способ. Антикоагулянты. Механизм действия антикоагулянтов. Остродействующие яды. Механическая дератизация. Биологическая дератизация. Физические средства дератизации.
Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности	Санитарные требования к планировке, оборудованию, инвентарю и таре на предприятиях мясной промышленности. Санитарные требования к производству мяса и продукции.
Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности	Санитарные требования к планировке, оборудованию, инвентарю и таре на предприятиях рыбной промышленности. Санитарные требования к производству рыбной продукции.
Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности	Санитарные требования к планировке, оборудованию, инвентарю и таре на предприятиях молочной промышленности. Санитарные требования к производству молочной продукции.
Ветеринарно-санитарные утильзаводы	Ветеринарно-санитарные утилизационные заводы. Методы обеззараживания трупов животных. Способы и технические средства для обеззараживания навоза и помета. Удаление, обработка, хранение, транспортирование и использование навоза, помета и стоков. Выбор систем сооружений удаления и подготовки навоза, помета и стоков.
Ветеринарная санитария на транспорте	Правила перевозок животных на транспорте. Ветеринарное свидетельство, справка установленной формы. Требования к техническим средствам для перевозки животных

3.8. 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.9 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация государственного ветеринарного надзора»

3.9.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	систему и организационную структуру органов государственного ветеринарного надзора; основы международного сотрудничества в области государственного ветеринарного надзора; основы лицензирования в сфере ветеринарии, порядок осуществления государственного надзора на различных объектах
уметь:	устанавливать функции государственного ветеринарного инспектора
владеть:	навыками определения порядка действий разных при осуществлении государственного надзора на различных объектах

3.9.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Ветеринарное законодательство	8	1	1	6
2	Организация государственного ветеринарного надзора	4	1	1	2
3	Организация государственного ветеринарного надзора в субъектах Российской Федерации	5	1	2	2
4	Организация государственного ветеринарного надзора в городах	4	1	1	2
5	Организация государственного надзора в сельских муниципальных районах	4	1	1	2
6	Организация государственного ветеринарного надзора на транспорте	4	1	1	2
7	Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии	5	1	2	2
8	Права, обязанности и служебные полномочия должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор	4	1	1	2
Итого:		38	8	10	20

3.9.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Ветеринарное законодательство	Ветеринарное законодательство Российской Федерации. Области регулирования ветеринарного законодательства. Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Структура закона, разделы. Документы, издаваемые в соответствии с законом «О ветеринарии»: инструкции, положения, указания, нормы.
Организация государственного ветеринарного надзора	Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом в РФ. Департамент ветеринарии, задачи и полномочия департамента. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору МСХ РФ. Делопроизводство и номенклатура дел в ветеринарных Учреждениях. Учет и отчетность в ветеринарии. Значение и формы ветеринарного учета. Значение ветеринарной отчетности. Формы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.

Тема	Содержание темы
Организация государственного ветеринарного надзора в субъектах Российской Федерации	Государственная ветеринарная инспекция субъектов РФ. Полномочия и функции территориальных управлений Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в субъектах РФ. Правила изъятия животных и продукции животноводства при ликвидации особо опасных болезней животных. Правовой статус должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.
Организация государственного ветеринарного надзора в городах	Ветеринарная Государственные служба на ветеринарные территории учреждения. города, Объекты ее значение. и система государственного ветеринарного надзора в городе. Государственный ветеринарный надзор в системе предприятий, перерабатывающих продукты и сырье животного происхождения: мясокомбинатах, молочных заводах и других предприятиях. Положения подразделений государственного ветеринарного надзора на перерабатывающих отходы предприятия. Проверка районных (городских) станций по борьбе с болезнями животных, районных, межрайонных ветеринарных лабораторий. Государственная лаборатория ветеринарносанитарной экспертизы на рынках. Ветеринарное клеймение мяса. Ветеринарное клеймение кожевенного, кожномехового, пушномехового сырья. Государственный ветеринарный надзор за сбором, утилизацией и уничтожением биологических отходов.
Организация государственного надзора в сельских муниципальных районах	Организационная структура ветеринарной службы на территории сельского района. Объекты государственного ветеринарного надзора. Система государственного ветеринарного надзора. Организация деятельности главного государственного инспектора в сельских районах. Организация государственного ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах, молочных, свиноводческих и овцеводческих комплексах, на птицефабриках, в крестьянских (фермерских) и личных подсобных хозяйствах граждан. Проверка ветеринарных учреждений
Организация государственного ветеринарного надзора на транспорте	Объекты, система и задачи государственного ветеринарного надзора на транспорте. Государственный ветеринарный надзор на железнодорожном транспорте. Государственный ветеринарный надзор на шоссейных и грунтовых дорогах. Государственный ветеринарный надзор на воздушном транспорте. Организация государственного ветеринарного надзора на водном транспорте. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки поднадзорных грузов.
Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии	Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии. Административная и уголовная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии и правовых актов 10 субъектов РФ. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии.

Тема	Содержание темы
Права, обязанности и служебные полномочия должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор	Права должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор. Обязанности и служебные полномочия должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор. Служебные полномочия должностных ветеринарный надзор.

3.9. 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.10 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

3.10.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	основные характеристики сельскохозяйственной продукции
уметь:	определять качество сельскохозяйственной продукции
владеть:	методами оценки качества товара

3.10.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Введение в товароведение	4	2	-	2
2	Биологическая безопасность товаров	6	2	2	2
3	Экспертиза товаров	12	2	4	6
4	Группы товаров	6	2	2	2
5	Основы стандартизации и метрологии	8	2	2	4
6	Технологии хранения и транспортировки	8	2	2	4
Итого:		44	12	12	20

3.10.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Введение в товароведение	Определение товара, его классификация, свойства, а также понятия качества и ассортимента. Факторы и закономерности, влияющие на формирование ассортимента, и методы его оптимизации
Биологическая безопасность товаров	Изучение рисков, связанных с биологическими факторами, их влияние на качество и безопасность, а также методы контроля.

Тема	Содержание темы
Экспертиза товаров	Процедуры, методы и принципы экспертной оценки качества, соответствия стандартам, выявление недостатков и подделок. Методики проведения экспертизы, оформления результатов и выдачи заключений.
Группы товаров	Подробный разбор характеристик и особенностей отдельных групп товаров, таких как продовольственные, непродовольственные и другие
Основы стандартизации и метрологии	Принципы стандартизации, требования к маркировке и документации, а также методы контроля качества
Технологии хранения и транспортировки	Изучение условий, необходимых для сохранения качества товаров при хранении и перевозке.

3.10.4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

3.11 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Санитарная микробиология»

3.11.1 Пояснительная записка

Цель:	совершенствование знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалистов-ветеринарно-санитарного профиля
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	морфологию и физиологию микроорганизмов, влияние факторов внешней среды на развитие микробов; систематику, генетику и эволюцию вирусов, бактерий и микроскопических грибов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; формы взаимодействия микроорганизмов с макроорганизмами; биологические свойства возбудителей инфекционных болезней животных и социально значимых инфекций, способы отбора проб, методы консервирования, условия хранения и доставки.
уметь:	Проводить санитарную оценку, отбор проб, соблюдать правила техники безопасности и асептической работы с культурами микроорганизмов; выявлять морфологические особенности бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей; выделять и идентифицировать группы микроорганизмов из различных объектов; пользоваться лабораторным оборудованием и инструментарием
владеть:	Методами отбора проб, методами посевов и пересевов микроорганизмов на питательные среды; методами выделения чистых культур микроорганизмов и идентификации их по культуральным, морфологическим и физиолого-биохимическим признакам; базовыми методами вирусологических исследований.

3.11.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе		
			лекций	практ. занятий	СР
1	Общая санитарная микробиология.	10	2	2	6

2	Почва, вода, воздух как факторы передачи инфекционных заболеваний человека и животных	10	2	2	6
3	Санитарная микробиология инвентаря, оборудования	10	2	2	6
4	Санитарная микробиология кормов.	10	2	2	6
5	Санитарная микробиология продуктов питания	14	4	4	6
Итого:		54	12	12	30

3.11.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Общая санитарная микробиология.	Санитарная микробиология: история, перспективы развития. <i>Принципы санитарно-микробиологических исследований</i> . Отбор проб. Методология и методы исследования. Роль микрофлоры в биоценозах. Санитарно-показательные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде.
Почва, вода, воздух как факторы передачи инфекционных заболеваний человека и животных	Санитарная микробиология воды, воздуха, почвы, навоза. Санитарно-микробиологические исследования почвы, воды, воздуха
Санитарная инвентаря, оборудования	Микрофлора инвентаря, оборудования. Санитарно-микробиологические исследования санитарного состояния инвентаря, оборудования.
Санитарная микробиология кормов.	Микрофлора кормов для животных. Возбудители кормовых токсикоинфекций и токсикозов Санитарно-микробиологические исследования кормов
Санитарная микробиология продуктов питания	Микрофлора продуктов питания. Возбудители пищевых токсикоинфекций и токсикозов Санитарно-микробиологические исследования продуктов питания

3.11. 4 Промежуточная аттестация по дисциплине

Тестирование.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Наименование учебных кабинетов, лабораторий	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
Лаборатория анатомии и физиологии животных	Демонстрационное мультимедийное оборудование: ноутбук, учебно-наглядные пособия, Интерактивный анатомический комплекс "Интерактивный анатомический стол ветеринарный" PL-Anatomy Tab, Цифровой биологический микроскоп Saike Digital SK2109H2. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения. Демонстрационные материалы (скелеты с/х животных, морфологические экспонаты животных, гистологические препараты и пр.), стенды, плакаты, приборы, инструменты, посуда, инвентарь по нормативным требованиям.
Лаборатория ветеринарно-биологических дисциплин	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 LXIOIOBS, гигрометр ЗНТ 100-70 (3 шт.), люминескоп 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, Анализатор гематологический ветеринарный 4-diff Mindray BC-30 Vet ,Аппарат для гистологической обработки тканей АГТ 11-«ФМП»
Учебно-практический центр «БалтикВет»	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»; ветеринарное стоматологическое оборудование в комплекте: Ветеринарная стоматологическая передвижная установка с принадлежностями. Анализатор полуавтоматический биохимический BS-3000M с принадлежностями и стартовым набором реагентов; ветеринарный лабораторный комплекс в составе: Наркозный аппарат Veta 3, штатив, крепление, платформа, маски - 1 комплект, Монитор Zoomed IM-10 - 1 шт., Ларингоскоп - 1 шт. Ультразвуковое оборудование в комплекте: УЗИ-сканер для ветеринарии CTS-800 в комплекте с видеоочками - 1 шт, Стол ветеринарный универсальный СВУ-1 - 1 шт., Скалер ультразвуковой DTE-D6 LED - 1 шт., Концентратор кислорода "Armed" 8F-1 - 1 шт., Весы "Гуливер 12" МП 150 ВДА Ф-2 (20/50, 600x800) - 1 шт., Генератор высокочастотный "ЭХА 1500" с принадлежностями - 1 шт. Система ветеринарная видеоэндоскопическая HUGER в конфигурации Compact (видеоэндоскоп AGVE-69HAL, видеопроцессор VIS-69, видеоэндоскоп AGVE-69PQ, камера эндоскопическая ЕС69) с принадлежностями. Комплект принадлежностей к аппарату рентгеновскому портативному переносному 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 C11-3, датчик ветеринарный линейный, тип L13-3, датчик ветеринарный фазированный, тип P8-2

В ходе освоения программы, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного

процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте.

При дистанционном обучении преподавателю обеспечивается доступ к платформе проведения вебинаров в соответствии с расписанием. Технические и программные средства обеспечиваются слушателем самостоятельно.

При смешанном обучении занятия проводятся в компьютерных классах и мультимедийных аудиториях, оборудованных техническими средствами для проведения презентаций:

- персональный компьютер с ОС Windows7 – 10;
- проектор;
- программное обеспечение MSOffice версий 2007 и выше;
- доступ в сеть Интернет.

При всех формах реализации программы должны соблюдаться требования соответствующих СанПиН.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах. При изучении теоретического курса программы необходимо изучить основы современных знаний взаимодействия с собакой, методы обучения собак полезным навыкам, трюкам, поисковым занятиям.

При подготовке к практическим занятиям сначала рекомендуется прочесть (медленно, внимательно, вдумываясь) конспект лекций и в учебнике материал по изучаемой теме. Во время чтения представляйте себе последовательность событий, происходящих в ходе того или иного процесса. Используйте сразу несколько учебников, что облегчит понимание материала. При необходимости можете обратиться с вопросами к преподавателю.

Обширный круг вопросов предполагается изучить самостоятельно, поэтому следует с должным вниманием подойти к организации процесса. Приступая к изучению дисциплины, необходимо ознакомиться с учебной программой, методическими указаниями и учебными пособиями.

В ходе самостоятельной работы следует использовать лекционный материал, а также несколько учебных пособий и электронных ресурсов. Советуем Вам выбирать учебники из списка рекомендованной преподавателем основной и дополнительной учебной литературы. Критерии выбора:

- 1) Общие сведения – автор, название, год издания, количество страниц.
- 2) Соответствует ли содержание учебника программе.
- 3) Научность изложения материала.
- 4) Характер изложения материала (язык, доступность для понимания, логичность, последовательность в изложении материала и т.п.).
- 5) Количество и качество рисунков.
- 6) Вопросы для самоконтроля (их наличие, количество и качество).
- 7) Наличие словаря терминов.

Завершить самостоятельную работу над темой (разделом) следует ответом на вопросы для самоконтроля. Только в случае успешного выполнения этих заданий работу над разделом можно закончить.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области химии и биологии.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ ДПО

Итоговая аттестация по программе проводится в форме экзамена.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные Программой. Освоение Программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) для обучающихся проводится в соответствии с требованиями, установленными Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Квалификационный экзамен проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Квалификационный экзамен проводится с целью определения уровня усвоения выпускником материала, предусмотренного Программой.

Дата и место проведения квалификационного экзамена определяются расписанием.

Квалификационный экзамен проводится в письменной форме по экзаменационному тесту, каждый из которых содержит 25 вопросов. На подготовку слушателя к ответу отводится 60 минут.

Результаты теста определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день.

Оценка знаний слушателей осуществляется по следующим критериям:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

Согласовано:

Зам. директора по ДО и ПП ИАПС



Н.А. Фролова