

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике

Ю.З. Кирова



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Специальность 36.02.01 Ветеринария

Квалификация: ветеринарный фельдшер

Форма обучения: очная

Кинель 2024



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 36.02.01 Ветеринария.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.09 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин Общепрофессионального цикла подготовки, предусмотренному учебным планом подготовки специалистов по специальности – 36.02.01 «Ветеринария».

Дисциплина изучается в 5 и 6 семестрах на 3 курсе и в 7 семестре на 4 курсе в очной форме обучения.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК-1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять сбор и утилизацию трупов животных и биологических отходов;</li><li>- проводить исследования биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;</li><li>- применять нормативные требования в области ветеринарии;</li><li>- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правил сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;</li><li>- методов проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;</li><li>- методов предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</li><li>- нормативных актов в области ветеринарии.</li></ul>
ПК-1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять сбор и утилизацию трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</li><li>- проводить предубойный осмотр животных и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов животных в</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</li><li>- методов предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в</li></ul>

	условиях специализированных животноводческих хозяйств.	условиях специализированных животноводческих хозяйств.
--	--	--

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы		Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		150
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		-
в том числе:	лекции	44
	лабораторные занятия	88
	практические занятия	-
	контрольные работы -курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		-
<b>Консультации</b>		-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта, экзамена</b>		18

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>5 семестр</b>			
<b>Тема 1.1</b> Животные, их транспортировка, предубойное	<b>Лекция 1.</b> Введение в дисциплину. История развития, задачи и значение «Ветеринарно-санитарной экспертизы».	2	
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Введение в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.	дисциплину. Ветеринарная документация. <b>Лабораторное занятие 2.</b> Характеристика убойных животных и птицы.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лекция 2.</b> Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортные болезни, и способы их профилактики. Оформление документации	2	
	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Требования ГОСТов к убойным животным. Определение упитанности убойных животных.	2	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Определение упитанности животных по туше.	2	
	<b>Лекция 3.</b> Предубойное содержание животных. Значение предубойных мероприятий и влияние их на выход и качество продукции.	2	
	<b>Лекция 4.</b> Болезни и состояния, при которых запрещается убой животных на мясо.	2	
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Строение и значение лимфатической системы животных. Лимфатические узлы крупного рогатого скота, свиньи, лошади. <b>Лабораторное занятие 6.</b> Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя сельскохозяйственных животных, птицы. Болезни и патологии, встречаемые при осмотре.	4 2	
<b>Тема 1.2.</b> Морфология, химия и товароведение мяса.	<b>Лекция 5.</b> Мясо – определение, морфология, химический состав, классификация и товароведение.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Ветеринарное клеймение.	2	
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	
			ПК-1.2,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<b>Лекция 6.</b> Созревание мяса, сущность процесса, факторы, влияющие на созревание. Особенности созревания мяса больных животных.	2	ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Определение видовой принадлежности мяса.	2	
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Методы распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных.	2	
	<b>Лекция 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при гниении, загаре, плесневении, ослизнении, изменении цвета мяса, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи.	2	
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Определение свежести мяса.	2	
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Бактериологическое исследование мяса на наличие бактерий рода Salmonella, Escherichia, Proteus.	2	
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	2	
6 семестр			
<b>Тема 1.3.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	<b>Лекция 8.</b> Классификация инфекционных болезней по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при сибирской язве.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лекция 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при лептоспирозе, листериозе и ящуре.	2	
	<b>Лекция 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при болезни Ауески, роже и классической чуме свиней.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<b>Лекция 11.</b> Классификация инвазионных болезней по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при инвазионных болезнях.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.	2	
	<b>Лабораторное занятие 15.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе.	2	
	<b>Лабораторное занятие 16.</b> Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов.	2	
	<b>Лабораторное занятие 17.</b> Правила утилизации конфискатов и зараженного материала.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, радиоактивном поражении.	<b>Лекция 12.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 18.</b> Устройство и оборудование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	4	
	<b>Лабораторное занятие 19.</b> Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках, гипермаркетах.	2	
	<b>Лабораторное занятие 20.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	4	
	<b>Лабораторное занятие 21.</b> Сбор и переработки крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови.	2	
	<b>Лабораторное занятие 22.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	2	
	<b>Лабораторное занятие 23.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного и ферментного сырья.	2	
	<b>Лабораторное занятие 24.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовой муки.	2	
	<b>Лекция 13.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов при радиоактивном облучении.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.6.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.	<b>Лекция 14.</b> Вынужденный убой животных и порядок его проведения.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 25.</b> Органолептические методы распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных.	4	
	<b>Лабораторное занятие 26.</b> Лабораторные методы распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных.	2	
<b>Тем 1.7.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	<b>Лекция 15.</b> Пищевые заболевания – определение, классификация. Роль мяса и мясопродуктов в возникновении заболеваний человека. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 27.</b> Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4	
	<b>Лекция 16.</b> Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой (БГКП, протей и др.). Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.	2	
7 семестр			
<b>Тема 1.8.</b> Консервирование мяса и мясных продуктов.	<b>Лекция 17.</b> Консервирование мяса и мясных продуктов низкой, высокой температурой, поваренной солью.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 28.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2	
	<b>Лабораторное занятие 29.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.	2	
<b>Тема 1.9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза	<b>Лекция 18.</b> Классификация и пищевая ценность субпродуктов.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья			ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лекция 19.</b> Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение.	2	
	<b>Лабораторное занятие 26.</b> Дезинфекция кожевенно-мехового сырья.	4	
<b>Тема 1.10.</b> Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов.	<b>Лекция 20.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	2	ПК-1.2, 1.3
<b>Тема 1.11.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков.	<b>Лекция 21.</b> Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Способы обезвреживания.	2	ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Лабораторное занятие 27.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы и раков.	2	
	<b>Лабораторное занятие 28.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.	4	
<b>Тема 1.12.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	<b>Лекция 22.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях и маститах. Значение молока и молочных продуктов в распространении инфекционных болезней.	2	ПК-1.2, ПК-1.3  ПК-1.2, ПК-1.3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<b>Лабораторное занятие 29.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных животных.	2	
	<b>Лабораторное занятие 30.</b> Пороки молока, показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.	2	
	<b>Лабораторное занятие 31</b> Фальсификация молока и способы ее распознавания.	2	
	<b>Лабораторное занятие 32.</b> Пастеризация и стерилизация молока. Контроль качества пастеризации.	2	
	<b>Лабораторное занятие 33.</b> Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	2	
<b>Всего</b>		132	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№	Вид учебной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Аудитория № 2113 (ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г.Кинель, п. г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.7А)	Специализированная ученическая мебель на 40 посадочных мест. Трибуна -1 шт, Доска аудиторная большая – 1 шт Технические средства обучения: мультимедийный проектор – 1 шт, Экран выдвижной для проектора -1 шт, Переносные технические средства обучения (ноутбук ASUS, мультипроектор, экран) в комнате для хранения оборудования 2221. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022
2	Лабораторные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2204. (ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г.Кинель, п. г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.7А)	Аудитория на 24 посадочных места, специализированная учебная мебель. 1. Шкаф лабораторный застекленный -2 шт. 2. Микроскопы 4шт. 3. Стол для проведения послеубойного осмотра. 4. Лабораторная посуда. 5. Учебно-демонстрационные атласы по ветсанэкспертизе по каждому разделу дисциплины. 6. Реактивы.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 304 с. – [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>

2. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 188 с.[Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/169777>

### **Дополнительная 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. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>
2. Датченко, О.О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О.О. Датченко [и др.]. – Самара, 2018. – 202 с. – [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>
3. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. - Самара, 2020. - 141 с. [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>
4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных с топографией лимфатических узлов: методические указания / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 41 с. – [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/148547>
5. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие для спо / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 84 с.–[Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/1658167>.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рыбы. Строение, болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 560 с. –[Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/146626>
7. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 240 с. – [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
8. Савостина, Т.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока: учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 96 с.–[Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/173068>
9. Трубина, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: учеб. пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина. – Электрон. дан. – Ставрополь: СтГАУ, 2017. – 49 с. – [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/107176>

### **3 Программное обеспечение.**

1. MicrosoftWindows 7 Профессиональная 6.1.7601ServicePack 1;
2. MicrosoftWindowsSL 8.1 RUAEOLPNL;
3. Microsoft Office Standard 2010;

4. Microsoft Office стандартный 2013;
5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
7. 7 zip (свободный доступ).

#### 4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

- 1 <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации.
- 2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».
- 3 <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретённый опыт)	Критерии оценки	Контрольные мероприятия
<b>Знания:</b>		
- правил и методик ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методик обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; - правил утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	Перечисляет правила и методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	Устный опрос на лабораторно-практическом занятии, зачет, экзамен
<b>Умения:</b>		
- проводить предубойный и послеубойный осмотр животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	- проводит предубойный и послеубойный осмотр животных; - проводит отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервирует, упаковывает и пересылает пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводит обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	Устный опрос на лабораторно-практическом занятии, зачет, экзамен

<p>происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</li> <li>- самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит утилизацию конфискантов и зараженного материала;</li> <li>- проводит ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</li> <li>- самостоятельно решает основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</li> </ul>	
<b>Наличие практического опыта:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойного и послеубойного осмотра животных;</li> <li>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</li> <li>- охраны населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека;</li> <li>- предупреждения заболеваний людей инфекционными и инвазионными болезнями, профилактика пищевых химических токсикозов и других патологий, возникающих после употребления пищевых продуктов, а также профилактика распространения болезней среди животных и птиц через корма животного происхождения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит предубойный и послеубойный осмотр животных;</li> <li>- проводит различные виды экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</li> <li>- охраны населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека;</li> <li>- предупреждения заболеваний людей инфекционными и инвазионными болезнями, профилактика пищевых химических токсикозов и других патологий, возникающих после употребления пищевых продуктов, а также профилактика распространения болезней среди животных и птиц через корма животного происхождения.</li> </ul>	<p>Устный опрос на лабораторно-практическом занятии, зачет, экзамен</p>

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Разработчик:

доцент кафедры «Эпизоотология, патология и фармакология»,  
к.б.н., доцент О.О. Датченко



подпись

Заведующий кафедрой «Эпизоотология, патология и фармакология»,  
д.в.н., профессор Савинков А.В.



подпись

Заведующий кафедрой  
д.в.н., профессор А.В. Савинков



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП  
Матвей Михайлович Орлов



Подпись

И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова

