

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 14:11:49
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.О.21

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	сформировать у студентов систему профессиональных знаний по основам профилактики, лечения болезней сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене, ветеринарно-санитарные требования к животноводческой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.1.3	Микробиология
2.1.4	Растениеводство
2.1.5	Сельскохозяйственная экология
2.1.6	Химия
2.1.7	Генетика растений и животных
2.1.8	Иностранный язык
2.1.9	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2.1.10	Физика
2.1.11	Физиология и биохимия растений
2.1.12	Ботаника
2.1.13	Введение в профессиональную деятельность
2.1.14	Зоология
2.1.15	Информатика
2.1.16	Культура речи и делового общения
2.1.17	История России
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-1.2 Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных
3.2	Уметь:
3.2.1	диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	построения индивидуального интеллектуального, общекультурного и профессионального развития.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы							

Введение. /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Основы патологической физиологии /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Основы патологической физиологии /Лаб/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Основы патологической физиологии /Ср/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Незаразные болезни животных /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Круглый стол
Незаразные болезни животных /Лаб/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Незаразные болезни животных /Ср/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Круглый стол
Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия /Лаб/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия /Ср/	4	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Инфекционные болезни животных Инвазионные болезни животных /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Инфекционные болезни животных Инвазионные болезни животных /Лаб/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия

Инфекционные болезни животных Инвазионные болезни животных /Ср/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Основы ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/	4	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Круглый стол
Основы ветеринарно-санитарной экспертизы /Лаб/	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС. Работа в малых группах
Основы ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/	4	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов /Лек/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов /Лаб/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС. Работа в малых группах
Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов /Ср/	4	14	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос на практическом занятии, контроль выполнения СРС
/Зачёт/	4	0	ОПК-1.1 ОПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. История развития ветеринарии.
2. Современная организация ветеринарного дела.
3. Учение о болезни, понятие о патогенезе.
4. Иммуитет и его виды.
5. Гипобиотические процессы.
6. Гипербиотические процессы.
7. Воспаление, понятие о процессе.
8. Патологии периферического кровообращения.
9. Лихорадка и ее виды.
10. Патологии нарушений обмена веществ.
11. Методы и порядок клинического обследования животных.
12. Пути введения лекарственных веществ.
13. Формы лекарственных веществ.
14. Классификация лекарственных веществ.
15. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов кровообращения.
16. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов дыхания.
17. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов пищеварения.
18. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов мочеотделения.
19. Профилактика нарушений обменов веществ.
20. Профилактика кормовых отравлений.

21. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика. 22. Классификация ран и закрытых механических повреждений. 23. Кастрация самцов сельскохозяйственных животных. 24. Заболевания кожи и подкожной клетчатки. 25. Возбудители инфекции, сущность их действия. 26. Учение об эпизоотическом процессе. 27. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение. 28. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме. 29. Общие инфекционные болезни. 30. Инфекционные болезни жвачных. 31. Инфекционные болезни свиней и лошадей. 32. Инфекционные болезни птиц. 33. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел. 34. Возбудители инвазионных болезней, их классификация. 35. Гельминтозы животных. 36. Арахнозы животных. 37. Протозойные болезни животных. 38. Энтомозы животных. 39. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ. 40. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту). 41. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям). 42. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам). 43. Требования ГОСТ к птице для убоя. 44. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности. 45. Требования ГОСТ на говядину. 46. Требования ГОСТ на свинину. 47. Требования ГОСТ на баранину и козлятину. 48. Требования ГОСТ на конину. 49. Требования ГОСТ на мясо птицы. 50. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса. 51. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания. 52. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков 53. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов. 54. Организация и порядок транспортирования животных на убой. 55. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию. 56. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш. 57. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш. 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях 59. Методы определения степени обескровливания мяса. 60. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов. 61. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести. 62. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов. 63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену
не предусмотрено
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)
не предусмотрено
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля
1. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения. 2. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока. 3. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока. 4. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы. 6. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров. 7. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов. 8. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов. 9. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов. 10. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству. 11. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс
Л1.2	Дюльгер Г. П., Табаков Г. П.	Основы ветеринарии: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электрон ный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2020	Электрон ный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	Комплект программ AutoCAD			
6.3.1.4	bCad Витрина			
6.3.1.5	Project 2016			
6.3.1.6	Access 2016			
6.3.1.7	MozillaFirefox			
6.3.1.8	LibreOffice			
6.3.1.9	ОС Windows Vista			
6.3.1.10	ОС Windows 7			
6.3.1.11	ОС Windows 10			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
411		Учебная аудитория	Доска классная, жалюзи вертикальные тканевые Лайн/светло-бежевые 1900*2290 (3 шт.), стол ученический (29 шт.), стул ученический (58 шт.), кафедра настольная (1 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA 1024*768, экран на штативе Projecta 200*200, ноутбук Acer Asp T2370) и учебно-наглядные пособия
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.),стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных занятиях изучаются нормативные документы, проводятся экспертиза продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим и лабораторным методами, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторные занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» следует усвоить:

- нормативно-правовые документы используемые при исследовании продуктов животного и растительного происхождения.
- требования действующих стандартов к категориям упитанности скота.
- функции и задачи в системе перерабатывающих предприятий, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах;
- особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.
- классификацию и диагностику незаразных, инфекционных, инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____