

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова**

**Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии**

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета

\_\_\_\_\_ / Молчанов А.В./

«\_30\_»\_августа\_2013\_г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ / Ларионов С.В./

«\_30\_»\_августа\_2013\_г.

**РАБОЧАЯ (МОДУЛЬНАЯ) ПРОГРАММА**

Дисциплина «Судебная экспертиза продуктов животноводства»  
Для специальности 111201.65 «Ветеринария»

Кафедра «Морфология, патология животных и биология»

Курс 5

Семестр 10

Объем дисциплины:

Всего часов - 40

Из них: аудиторных – 20

Лекции - 8

лабораторные занятия – 12

самостоятельная работа - 20

Форма итогового контроля: зачет 10 семестр.

Программу составил: доцент Терентьев А.А.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: 1.Формирование практических навыков владения методами судебно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения.  
2.Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с нормами законодательства РФ.

Задачи: - изучить правила ветеринарно-санитарного надзора за убоем скота;  
- установить происхождение мяса от больных или павших животных;  
- определить мясо различных видов животных по макроскопическим и гистологическим признакам;  
- определить фальсификацию пищевых продуктов путем гистологического исследования колбас, фарша и др. продуктов;  
- выяснить причину пищевых заболеваний путем гистологического исследования органов, тканей в субпродуктах;  
- изучить судебную ответственность ветеринарных работников за неправильные профессиональные действия, за профессиональные преступления, посторонние действия, врачебные ошибки, за передоверие своих функций, ответственность при хирургических операциях, акушерской помощи, за осложнения при лечении.

Студент должен знать:

- методы судебно-ветеринарной экспертизы продуктов животного происхождения,
- признаки определения мяса больных или павших животных,
- фальсификацию пищевых продуктов.

Студент должен уметь:

- идентифицировать мясо полученное от больных и павших животных
- отличать мясо разных видов животных по внешним сходствам, анатомическому строению частей тела и костей, внутренним органам

Студент должен владеть:

- методами определения происхождения мяса
- методиками по определению фальсификации продуктов животного происхождения

## 2. ИСХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ.

Исходными требованиями, необходимыми для изучения дисциплины «Судебная экспертиза продуктов животноводства» относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин: «Анатомия домашних животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Патологическая анатомии, секционный курс и судебно-ветеринарная экспертиза, «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства», «Организация и экономика ветеринарного дела.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ.

По дисциплине «Судебная экспертиза продуктов животноводства» входной контроль проводится в 10 семестре. Этот вид контроля позволяет проверить исходный уровень знаний студентов и их готовность к изучению дисциплины. Входной контроль проводится в каждой группе на лабораторных занятиях в устной форме в течение 15 минут.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СУДЕБНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»

Номер модуля.	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц.	Количество часов
Модуль 1 10 семестр.	<u>Темы и содержания лекций.</u>	
1	<b>Судебная экспертиза продуктов животноводства - цели и задачи дисциплины. Судебно-ветеринарная травматологическая экспертиза механических повреждений.</b>	2
2	<b>Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дел о профессиональных нарушениях ветеринарных работников.</b>	2
3	<b>Экспертиза животных при инфекционной и инвазионной патологии.</b>	2
4	<b>Рассмотрение спорных вопросов, возникавших в связи с куплей продаж животных. Экспертиза повреждений, вызванных электричеством, радиацией.</b>	2
<u>Темы лабораторных занятий.</u>		
1 л. п.	<b>Нарушение правил ветеринарно-санитарного надзора за убоем животных. Убой животных в агональном состоянии. Заболевания животных при которых убой животных запрещен. Нарушения правил предубойного осмотра. Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлениях</b>	2
2 л.п.	<b>Экспертиза мяса от больных или павших животных.</b> Органолептические показатели. Лабораторные методы определения мяса от больных и павших.	2
3 л.п.	<b>Определение фальсификации пищевых продуктов.</b> Фальсификация мясного фарша. Гистологический метод определения фальсификации мяса и мясного фарша. Сравнительная оценка тканей организма животных	2
4 л.п.	<b>Экспертиза пищевых отравлений.</b> Причина и классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Диагностика пищевых отравлений	2

5 л.п.	<b>Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционных заболеваниях животных.</b> Туберкулез. Рожа. Пастереллез. Ящур. Лейкоз. Лептоспироз. Микозы . Микотоксикозы.	2
6 л.п.	<b>Судебно-ветеринарная экспертиза при инвазионных и незаразных болезнях.</b> Трихинеллез. Финноз. Фасциолез. Эхинококкоз. Токсаплазмоз. Экспертиза при абсцесах ожогах	2

## 5. КРАТКАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО – МЕТОДИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

Обучение студентов по дисциплине «Судебная экспертиза продуктов животноводства» поводится в форме лекции и лабораторных занятий. Наряду с этим предусмотрена и самостоятельная работа. При чтении лекций используются таблицы и цветные слайды.

Лабораторные занятия 2-х часовые. В первой половине занятий дается обоснование темы, во второй изучаются вопросы, поставленные в тематическом плане. Для этого используется материал, полученный из хозяйств области, с рынков г. Саратове, из музея кафедры.

Самостоятельная работа занимает 20 часов.

Текущий контроль осуществляется в ходе проведения лабораторных занятий в форме индивидуального устного собеседования.

## 6. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВЫХОДНОГО КОНТРОЛЯ.

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет в форме устного опроса. На зачет выносятся учебный материал всего курса.

Если студент по результатам входного, рубежного и выходного контроля набрал 18 – 20 балла, ему выставляется оценка «отлично», 15-17 баллов – «хорошо», 12 – 14 – баллов – «удовлетворительно».

## 7. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, навыков и умений студентов. Количество баллов, которые может получить студент, приведены в таблице №1

Таблица №1

№	Наименование	Рейтинг в баллах.
	10 семестр	
1	Входной контроль	Макс. 2 Мин. 1
	Рубежный контроль М-1	отл. – 10 бал. хор. – 8 бал. удов. - 6 бал.
	Творческий рейтинг.	макс. – 2 бал мин. – 1 бал
	Выходной контроль (зачет)	отл. – 6 бал. хор. – 5 бал. удов. - 4 бал.
	Общий рейтинг по дисциплине.	отл. – 18-20 б. хор. – 15-17 б. удов. – 12-14 б.

## Вопросы входного контроля

1. Видовые особенности скелета животных.
2. Строение железистой ткани
3. Патология дыхательной систем
4. Патология пищеварительной системы
5. Роль лимфатической системы в организме
6. Созревание мяса
7. Гнойное воспаление
8. Виды воспаления
9. Методика гистологического исследования
10. Основные правовые документы, регламентирующие ветеринарную деятельность.

## Вопросы рубежного контроля М-1

1. Предмет и задачи дисциплины «Судебная экспертиза продуктов животноводства».
2. Классификация травматизма.
3. Судебно-ветеринарное исследование повреждений механического происхождения.
4. Профессиональные правонарушения ветеринарных специалистов.
5. Экспертиза при инфекционной и инвазионной патологии.
6. Экспертиза при действии электричества.
7. Экспертиза при воздействии радиации.
8. Спорные вопросы при купле-продаже животных.
9. Убой животных в агональном состоянии.
10. Заболевания животных при которых убой животных запрещен.
11. Нарушения правил предубойного осмотра.
12. Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлениях
13. Экспертиза мяса от больных или павших животных. Органолептические показатели мяса, полученного от больных животных.
14. Лабораторные методы определения мяса от больных и павших животных.
15. Фальсификация мясного фарша.
16. Гистологический метод определения фальсификации мяса и мясного фарша. Сравнительная гистологическая оценка тканей организма животных.
17. Причина и классификация пищевых отравлений.
18. Пищевые отравления микробного происхождения.
19. Пищевые отравления немикробного происхождения.
20. Диагностика пищевых отравлений
21. Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционных заболеваниях животных.
22. Судебно-ветеринарная экспертиза при инвазионных и незаразных болезнях.

## ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ (вопросы на зачете)

1. Предмет и задачи дисциплины «Судебная экспертиза продуктов животноводства».
2. Классификация травматизма.
3. Судебно-ветеринарное исследование повреждений механического происхождения.
4. Профессиональные правонарушения ветеринарных специалистов.
5. Экспертиза при инфекционной и инвазионной патологии.
6. Экспертиза при действии электричества.
7. Экспертиза при воздействии радиации.
8. Спорные вопросы при купле-продаже животных.
9. Убой животных в агональном состоянии.
10. Заболевания животных при которых убой животных запрещен.
11. Нарушения правил предубойного осмотра.
12. Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлениях
13. Экспертиза мяса от больных или павших животных. Органолептические показатели мяса, полученного от больных животных.
14. Лабораторные методы определения мяса от больных и павших животных.
15. Фальсификация мясного фарша.
16. Гистологический метод определения фальсификации мяса и мясного фарша. Сравнительная гистологическая оценка тканей организма животных.
17. Причина и классификация пищевых отравлений.
18. Пищевые отравления микробного происхождения.
19. Пищевые отравления немикробного происхождения.
20. Диагностика пищевых отравлений
21. Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционных заболеваниях животных.
22. Судебно-ветеринарная экспертиза при инвазионных и незаразных болезнях.
23. Судебная ответственность ветеринарных специалистов за нанесение повреждений при клиническом исследовании животных
24. Судебная ответственность ветеринарных специалистов за отказ и несвоевременное оказание помощи
25. Судебная ответственность ветеринарных специалистов за передоверие своих функций
26. Судебная ответственность ветеринарных специалистов за злоупотребление служебным положением.
27. Статья уголовного кодекса РФ определяющие ответственность эксперта: 245, 248, 292, 293.
28. Определение видовой принадлежности и качества мяса и мясных продуктов.
29. Организация страхового дела в РФ

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лекций по дисциплине «Судебная экспертиза продуктов животноводства».

№ п/п	Темы лекций	Кол-во часов
1	Судебно-ветеринарная травматологическая экспертиза механических повреждений.	2
2	Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дел о профессиональных нарушениях ветеринарных работников.	2
3	Экспертиза животных при инфекционной и инвазионной патологии.	2
4	Рассмотрение спорных вопросов, возникавших в связи с куплей продажей животных. Экспертиза повреждений, вызванных электричеством, радиацией.	2

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по дисциплине

«Судебная экспертиза продуктов животноводства».

№ п/п	Темы лабораторных занятий	Кол-во часов
1	Нарушение правил ветеринарно-санитарного надзора за убоем животных.	2
2	Экспертиза мяса от больных или павших животных..	2
3	Определение фальсификации пищевых продуктов.	2
4	Экспертиза пищевых отравлений.	2
5	Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционных заболеваниях животных	2
6	Судебно-ветеринарная экспертиза при инвазионных и незаразных болезнях.	2

Зав. кафедрой профессор

В.В. Салаутин



**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
самостоятельной работы студентов по дисциплине  
«Судебная экспертиза продуктов животноводства».

№ п/п	Темы занятий	Кол-во часов
1	Судебная ответственность ветеринарных работников за профессиональные нарушения: - нанесение повреждений при клиническом исследовании животных; - отказ и несвоевременное оказание помощи; - передоверие своих функций; - злоупотребление служебным положением.	4
2	Знакомство со статьями уголовного кодекса РФ определяющие ответственность эксперта: - ст. 245 – жестокое обращение с животными. - ст. 248 – безопасность при обращении с биологическими агентами или токсинами. - ст. 292 – служебный подлог. - ст. 293 – халатность.	4
3	Организация страхового дела в РФ, статья 3, таможенный кодекс РФ .	4
4	Статьи арбитражного процессуального кодекса РФ № 17, 19, 20, 45.	4
5	Судебно-ветеринарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения: - органолептические исследования; - лабораторные методы исследования; - определение рН мяса, степени обескровливания мяса, реакция на пероксидазу. Определение видовой принадлежности и качества мяса и мясных продуктов. Реакция преципитации.	4

Учебный график изучения дисциплины «Судебная экспертиза продуктов  
животноводства».

Виды занятий.	Всего часов.	Недели.								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Аудиторных Лекций	20	Номера тем лекций и лабораторных занятий.								
	8	1	2	3	4					
Лабораторные занятия	12	1	2	3	4	5	6			
Рубежный контроль.							Модуль №1 Зачет.			

## а) основная литература

1. Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина. – М.: Колос, 2007. -320с.
2. Кунаков А.А. Серегин И.Г. Таланов Г.А., Забашта А.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебник для ВУЗов. - М.: Колос, 2007. - 400 с. (<http://znanium.com/bookread.php>)

## б) дополнительная литература

1. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных. Под ред. Жарова А.В. М.: Колос., 2007.- 312с.
2. Жаров А.В. Патологическая анатомия животных. -М.:Колос,2006.-664с.
3. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.: М.: Краснодар: 2007.
4. Янченко А.Е., Шашенько А.С., Шериков С.Е. Основы судебно-ветеринарной экспертизы. Учебно-методическое пособие. - Витебск, 2003.-59с. (<http://otherreferats.allbest.ru/agriculture>)
5. Демкин Г.П., Макаров В.А., Домницкий И.Ю., Акчурин С.В. Частная патологическая анатомия. Учебно-методическое пособие. Саратов, СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2012, 52 с.
6. Демкин Г.П., Макаров В.А., Домницкий И.Ю.. Вскрытие и судебная ветеринарная экспертиза. Учебно-методическое пособие. Саратов: Литера, 2012, 42 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, научные, научно-популярные интернет - журналы о животных, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://medvuz.info/publ/8>
- <http://www.veterinar.ru/>
- <http://student.vetdoctor.ru/ru/>

Зав. кафедрой, профессор

В.В. Салаутин