

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 06:42:49
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d09c0eb5110c52d43d0

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Иркутский государственный аграрный университет
им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
27.03.2026
Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убой диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.1 Б1.В.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъяв-ляемые к мясу, продук-там убоя, иному пище-вому мясному сырью, мясной продукции в со-ответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ве-теринарии и в сфере без-опасности пищевой про-дукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи и их добычу - Уметь: определять видовую при-надлежност ь мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-сан итарного осмотра мяса диких промысловых животных и перна-той дичи
--	--	--	--

ПК-1

ИПК-3.2. Уметь: 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	Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей
--	--

ИПК-3.3. Владеть: Спо-собностью готовить по результатам ветеринар-но-санитарной эксперти-зы документы, подтвер-ждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-сан итарной экспер-тизы документы, подтверждающ ие безопасность мяса диких промысловых животных и перна-той дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-сан итарной экспертизы докумен-тов, подтверждающи х безопас-ность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
---	--

	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-4.1. Знать: 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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	---	---	---

ПК-2

ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упа-ковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упа-ковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)
---	---

ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветери-нарно-санитарного ана-лиза безопасности мяса и продуктов убоя, пищево-го мясного сырья, мяс-ной продукции и воз-можности их допуска к использованию для пи-щевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследо-ваний	знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промыс-ловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	66	66
Самостоятельная работа	66	66
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	10	10

Самостоятельная работа:	92	92
Самостоятельная работа	92	92
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2		5
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных		4	5
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2	5
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	5

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	5
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	2	4	5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллез у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных		4	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2	6
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2	6

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	7
ИТОГО		14	28	66
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.			
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2		12
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2	12
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	12

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	12
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2		12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.		2	22
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных			
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.			
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.			
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных			

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	10
ИТОГО		6	10	92
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных:

- Тест

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.:

- Тест

Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют:

- Тест

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.:

- Устный опрос

Промежуточная аттестация - Зачет.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие для вузов : допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233 с.— Текст : непосредственный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.1.2. Дополнительная литература

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

Заболотных М. В. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы / Заболотных М. В., Якушкин И. В., Чернигова С. В., Довгань Н. Б. - Омск : Омский ГАУ, 2016. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Мартемьянова, Анна Анатольевна. Введение в специальность для студентов направления подготовки 36.03.01 ВСЭ / А. А. Мартемьянова, 2019. - Текст : электронный. - 18 с. // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_032547.pdf

Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.
2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		

1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
---	-----------------------------	--	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
		ветеринарный врач II категории отделения безопасности животноводческой продукции ОГБУ «Ангарская СББЖ» (место работы)	Пушмина М. М. (ФИО)
	Производственник (занимаемая должность)		

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 3 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант

Пользователь

Дата подписания

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс - 8 семестр/4 курс

Молодёжный, 2026

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.1 Б1.В.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъяв-ляемые к мясу, продук-там убоя, иному пище-вому мясному сырью, мясной продукции в со-ответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ве-теринарии и в сфере без-опасности пищевой про-дукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи и их добычу - Уметь: определять видовую при-надлежност ь мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-сан итарного осмотра мяса диких промысловых животных и перна-той дичи
--	--	--	--

ПК-1

ИПК-3.2. Уметь: 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	Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей
--	--

ИПК-3.3. Владеть: Спо-собностью готовить по результатам ветеринар-но-санитарной эксперти-зы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-сан итарной экспер-тизы документы, подтверждаю-щ ие безопасность мяса диких промысловых животных и перна-той дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-сан итарной экспертизы докумен-тов, подтверждающи х безопас-ность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	--

	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-4.1. Знать: 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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	---	---	---

ПК-2

ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упа-ковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упа-ковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)
---	---

ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветери-нарно-санитарного ана-лиза безопасности мяса и продуктов убоя, пищево-го мясного сырья, мяс-ной продукции и воз-можности их допуска к использованию для пи-щевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследо-ваний	знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промыс-ловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	66	66
Самостоятельная работа	66	66
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	10	10

Самостоятельная работа:	92	92
Самостоятельная работа	92	92
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2		5
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных		4	5
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2	5
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	5

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	5
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	2	4	5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных		4	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2	6
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2	6

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	7
ИТОГО		14	28	66
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.			
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2		12
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2	12
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	12

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	12
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2		12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.		2	22
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных			
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.			
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.			
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных			

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	10
ИТОГО		6	10	92
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных:

- Тест

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.:

- Тест

Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют:

- Тест

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.:

- Устный опрос

Промежуточная аттестация - Зачет.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие для вузов : допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233 с.— Текст : непосредственный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.1.2. Дополнительная литература

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

Заболотных М. В. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы / Заболотных М. В., Якушкин И. В., Чернигова С. В., Довгань Н. Б. - Омск : Омский ГАУ, 2016. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Мартемьянова, Анна Анатольевна. Введение в специальность для студентов направления подготовки 36.03.01 ВСЭ / А. А. Мартемьянова, 2019. - Текст : электронный. - 18 с. // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_032547.pdf

Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.
2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		

1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
---	-----------------------------	---	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
		ветеринарный врач II категории отделения безопасности животноводческой продукции ОГБУ «Ангарская СББЖ» (место работы)	Пушмина М. М. (ФИО)
	Производственник (занимаемая должность)		

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 3 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант

Пользователь

Дата подписания

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс - 8 семестр/4 курс

Молодёжный, 2026

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин (модулей) по выбору 1 (дв.1) Б1.В.02.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъяв-ляемые к мясу, продук-там убоя, иному пище-вому мясному сырью, мясной продукции в со-ответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ве-теринарии и в сфере без-опасности пищевой про-дукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи и их добычу - Уметь: определять видовую при-надлежност ь мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-сан итарного осмотра мяса диких промысловых животных и перна-той дичи
--	--	--	--

ПК-1

ИПК-3.2. Уметь: 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	Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей
--	--

ИПК-3.3. Владеть: Спо-собностью готовить по результатам ветеринар-но-санитарной эксперти-зы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-сан итарной экспер-тизы документы, подтверждаю-щ ие безопасность мяса диких промысловых животных и перна-той дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-сан итарной экспертизы докумен-тов, подтверждающи х безопас-ность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	--

	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-4.1. Знать: 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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	---	---	---

ПК-2

ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упа-ковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упа-ковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)
---	---

ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветери-нарно-санитарного ана-лиза безопасности мяса и продуктов убоя, пищево-го мясного сырья, мяс-ной продукции и воз-можности их допуска к использованию для пи-щевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследо-ваний	знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промыс-ловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	66	66
Самостоятельная работа	66	66
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	10	10

Самостоятельная работа:	92	92
Самостоятельная работа	92	92
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2		5
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных		4	5
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2	5
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	5

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	5
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	2	4	5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных		4	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2	6
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2	6

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	7
ИТОГО		14	28	66
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.			
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2		12
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2	12
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	12

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	12
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2		12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.		2	22
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных			
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.			
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.			
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных			

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	10
ИТОГО		6	10	92
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных:

- Тест

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.:

- Тест

Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют:

- Тест

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.:

- Устный опрос

Промежуточная аттестация - Зачет.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие для вузов : допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233 с.— Текст : непосредственный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.1.2. Дополнительная литература

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

Заболотных М. В. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы / Заболотных М. В., Якушкин И. В., Чернигова С. В., Довгань Н. Б. - Омск : Омский ГАУ, 2016. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Мартемьянова, Анна Анатольевна. Введение в специальность для студентов направления подготовки 36.03.01 ВСЭ / А. А. Мартемьянова, 2019. - Текст : электронный. - 18 с. // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_032547.pdf

Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.
2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		

1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ,ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
---	-----------------------------	--	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
		ветеринарный врач II категории отделения безопасности животноводческой продукции ОГБУ «Ангарская СББЖ» (место работы)	Пушмина М. М. (ФИО)
	Производственник (занимаемая должность)		

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 3 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант

Пользователь

Дата подписания

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс - 8 семестр/4 курс

Молодёжный, 2026

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++)» находится в дисциплин (модулей) по выбору 1 (дв.1) Б1.В.02.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъяв-ляемые к мясу, продук-там убоя, иному пище-вому мясному сырью, мясной продукции в со-ответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ве-теринарии и в сфере без-опасности пищевой про-дукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых жи-вотных и пернатой дичи и их добычу - Уметь: определять видовую при-надлежност ь мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-сан итарного осмотра мяса диких промысловых животных и перна-той дичи
--	--	--	--

ПК-1

ИПК-3.2. Уметь: 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	Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей
--	--

ИПК-3.3. Владеть: Спо-собностью готовить по результатам ветеринар-но-санитарной эксперти-зы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: требования нормативно-техн ической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-сан итарной экспер-тизы документы, подтверждаю-щ ие безопасность мяса диких промысловых животных и перна-той дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-сан итарной экспертизы докумен-тов, подтверждающи х безопас-ность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	--

	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-4.1. Знать: 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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
--	---	---	---

ПК-2

ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упа-ковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упа-ковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)
---	---

ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветери-нарно-санитарного ана-лиза безопасности мяса и продуктов убоя, пищево-го мясного сырья, мяс-ной продукции и воз-можности их допуска к использованию для пи-щевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследо-ваний	знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промыс-ловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	66	66
Самостоятельная работа	66	66
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	10	10

Самостоятельная работа:	92	92
Самостоятельная работа	92	92
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2		5
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных		4	5
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2	5
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	5

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	5
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	2	4	5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллез у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных		4	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2	6
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2	6

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	7
ИТОГО		14	28	66
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.			
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2		12
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2	12
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	12

5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	12
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2		12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.		2	22
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных			
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.			
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.			
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных			

12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	10
ИТОГО		6	10	92
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных:

- Тест

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.:

- Тест

Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют:

- Тест

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.:

- Устный опрос

Промежуточная аттестация - Зачет.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие для вузов : допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233 с.— Текст : непосредственный.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

8.1.2. Дополнительная литература

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

Заболотных М. В. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы / Заболотных М. В., Якушкин И. В., Чернигова С. В., Довгань Н. Б. - Омск : Омский ГАУ, 2016. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Мартемьянова, Анна Анатольевна. Введение в специальность для студентов направления подготовки 36.03.01 ВСЭ / А. А. Мартемьянова, 2019. - Текст : электронный. - 18 с. // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - URL: http://195.206.39.221/fulltext/i_032547.pdf

Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.
2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		

1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ,ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.
---	-----------------------------	---	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
		ветеринарный врач II категории отделения безопасности животноводческой продукции ОГБУ «Ангарская СББЖ» (место работы)	Пушмина М. М. (ФИО)
	Производственник (занимаемая должность)		

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 3 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./