

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 22.05.2026 15:44:00
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе

 Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.О.19

Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
 животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**
 Форма обучения **очная**
 Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
 в том числе:
 аудиторные занятия 32
 самостоятельная работа 40

Виды контроля в семестрах:
зачет 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	16 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна; кандидат ветеринарных наук, доцент, Андреева Зинаида Константиновна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у студентов осознания социальной значимости будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению
УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-1.1 Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения
ОПК-1.2 Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-1.3 Иметь практический опыт: самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.1 Знать: экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных
ОПК-2.2 Уметь: использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов
ОПК-2.3 Иметь практический опыт: применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.1 Знать: основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне
ОПК-3.2 Уметь: пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-3.3 Иметь практический опыт: применения нормативно-правовой базой и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития; технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения; экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных; основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне.
3.2	Уметь:

3.2.1	самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией; собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения; использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов; пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения приемами саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний; практическими навыками по самостоятельному проведению обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения; информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами; нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения							
Введение. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Ознакомление нормативными документами /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
История развития ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/	1	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Раздел 2. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в государственной лаборатории, на перерабатывающих предприятиях и продовольственном рынке							

ВСЭ пищевых продуктов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Структура разных видов боенских предприятий /Ср/	1	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Структура разных видов боенских предприятий /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Порядок приема-сдачи животных на мясоперерабатывающие предприятия (мясокомбинаты) /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	учебная дискуссия
Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветнадзоре на продовольственных рынках /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и государственном ветнадзоре на продовольственных рынках /Ср/	1	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках							
Учение о мясе. Изменение мяса при хранении /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Учение о мясе. Изменение мяса при хранении /Ср/	1	6	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Клеймение мяса и субпродуктов /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Порядок ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ и в ветеринарных лабораториях /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Маркировка мяса. Товароведение мяса /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос

Порядок ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ и в ветеринарных лабораториях /Ср/	1	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных, инфекционных, инвазионных болезнях							
Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных /Ср/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Порядок проведения диагностических исследований продуктов убоя животных с целью выявления трихинелл /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	тестирование, опрос

Определение свежести мяса /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	учебная дискуссия
Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях животных /Лек/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
Особенности ВСЭ и санитарной оценки туши здорового и больного животных /Пр/	1	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование, опрос
/Зачёт/	1	0		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1.	Что изучает предмет Введение в специальность, цель и задачи?
2.	История Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3.	Перечислите основные разделы ветеринарно-санитарной экспертизы
4.	Где и когда организована первая кафедра мясоведения?
5.	Назовите известных ученых ветсанэкспертов.
6.	Подготовка к убою животных на мясокомбинате.
7.	Порядок приема и сдачи скота и птицы.
8.	Методика определения упитанности убойных животных.
9.	Товароведческая оценка мяса.
10.	Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
11.	Объекты профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
12.	Виды ветеринарных штампов.
13.	Виды ветеринарных клейм.
14.	Ветеринарное клеймо прямоугольной формы
15.	Ветеринарное клеймо овальной формы.
16.	Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
17.	Значение предприятий по переработке животных.
18.	Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных, отделений, изоляторов и санитарных боен.
19.	Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют к выбору мест и строительству боенских предприятий?
20.	Специализированные предприятия по переработке мяса.
21.	Что входит в состав мяса?
22.	Какие факторы способствуют возникновению гниения в мясе?
23.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при при загаре,
24.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса плесневении.
25.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса ослизнении.
26.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
27.	Послеубойная диагностика при бронхопневмонии.

28.	Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
29.	Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при травматическом перикардите, миокардите.
30.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нефритах, нефрозах.
31.	Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при беломышечной болезни молодняка сельскохозяйственных животных.
32.	Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при уремии, желтухе.
33.	Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при гнойных воспалениях.
34.	Послеубойная диагностика и санитарная оценка при механических (травмы), термических повреждениях: (ожоги, тепловой удар, обморожения, переохлаждение).
35.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при новообразованиях.
36.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
37.	Послеубойная диагностика при цистицеркозе крупного рогатого скота.
38.	Санитарная оценка при токсоплазмозе.
39.	Сибирская язва. (Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
40.	Туберкулез. (Определение болезни, послеубойная диагностика).
41.	Бруцеллез. (Определение болезни, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

не предусмотрено

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при при загаре.
2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса плесневении.
3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса ослизнении.
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
5. Послеубойная диагностика при бронхопневмонии.
6. Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.
7. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при травматическом перикардите, миокардите.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нефритах, нефрозах.
9. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при беломышечной болезни молодняка сельскохозяйственных животных.
10. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при уремии, желтухе.
11. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при гнойных воспалениях.
12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка при механических (травмы), термических повреждениях: (ожоги, тепловой удар, обморожения, переохлаждение).
13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при новообразованиях.
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
15. Послеубойная диагностика при цистицеркозе крупного рогатого скота.
16. Санитарная оценка при токсоплазмозе.
17. Сибирская язва. (Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
18. Туберкулез. (Определение болезни, послеубойная диагностика).

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2020	Электрон ный ресурс
Л1.2	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2008	45
Л2.2	Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	ОС Windows 7
6.3.1.5	ОС Windows 8
6.3.1.6	медиапроигрыватель VLC
6.3.1.7	ОС Windows Vista
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
410		Учебная аудитория	Стол лабораторный островной СЛ-14.2 (1 шт.), тумба подвесная лабораторная МРЛ-19.1 (1 шт.), шкаф лабораторный вытяжной ШВЛ -05.3 (1 шт.), стол-мойка одинарная СМЛ-01.3 (1 шт.), надстройка сервисная МРЛ-22.2. (1 шт.), стол лабораторный СЛ-06.4 (1 шт.), шкаф для посуды (2 шт.), микроскопы (4 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.) и учебно-наглядные пособия
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
408a		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ

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

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

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

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы,

организует их обсуждение. На практических занятиях изучаются нормативные документы, проводятся экспертиза продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим и лабораторным методами, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

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

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

При изучении дисциплины «Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу»

следует усвоить:

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____