

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Ветеринарно-санитарная экспертиза рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2020_940.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 7	
аудиторные занятия	46		
самостоятельная работа	52		
часов на контроль	8,85		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	9 2/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для студента)	1	1	1	1
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	47,15	47,15	47,15	47,15
Сам. работа	52	52	52	52
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.б.н., доцент, Айбыкова Ч. Т. 

Рабочая программа дисциплины

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 10.06.2021 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.03.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрובה Екатерина Владимировна



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_22\_ июня 2023 г. № \_11\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	<i>Цели:</i> формирование у студентов теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, умения квалифицированно оценивать качество продукции, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечением выпуска ими доброкачественной продукции
1.2	<i>Задачи:</i> освоение теоретических знаний и практических навыков для обеспечения важных задач: выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства; защита населения от пищевых отравлений, возникающих при употреблении опасных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Микробиология
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.4	Технология производства продукции животноводства
2.1.5	Производство продукции животноводства
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.2	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
<b>ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.</b>	
<b>ИД-1.ОПК-2: Знать объекты профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу.</b>	
Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, этические нормы, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях при осуществлении профессиональной деятельности.	
<b>ИД-2.ОПК-2: Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности.</b>	
принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	
<b>ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.</b>	
<b>ИД-1.ОПК-3: Знать систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности.</b>	
Знать: технику безопасности выполнения производственных процессов; - правила охраны труда на производстве; - требования охраны окружающей среды; - нормы содержания технических средств; - методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности; - выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов</b>						
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов /Лек/	7	6	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.6	2	
1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов /Лаб/	7	12	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6	4	
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов /Ср/	7	10	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.6	0	
	<b>Раздел 2. Ветеринарно-экспертиза рыбы и других гидробионтов</b>						
2.1	Ветеринарно-экспертиза рыбы и других гидробионтов /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.4 Л2.6	2	
2.2	Ветеринарно-экспертиза рыбы и других гидробионтов /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	2	
2.3	Ветеринарно-экспертиза рыбы и других гидробионтов /Ср/	7	10	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
	<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>						
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /Лек/	7	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.6	0	
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.6	2	
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /Ср/	7	8	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.6	0	
	<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и яиц</b>						
4.1	Ветеринарно-санитарная экспертизамяса птиц и яиц /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.5 Л2.6	0	

4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и яиц /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.5 Л2.6	2	
4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и яиц /Ср/	7	8	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.5 Л2.6	0	
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда</b>							
5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Лаб/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	2	
5.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда /Ср/	7	8	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
<b>Раздел 6. Санитарная экспертиза растительной продукции</b>							
6.1	Санитарная экспертиза растительной продукции /Лек/	7	2	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
6.2	Санитарная экспертиза растительной продукции /Лаб/	7	4	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
6.3	Санитарная экспертиза растительной продукции /Ср/	7	8	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.2 Л2.6	0	
<b>Раздел 7. Консультации</b>							
7.1	Консультация по дисциплине /Конс/	7	1	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
<b>Раздел 8. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							
8.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	7	8,85	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
8.2	Контактная работа /КСРАтт/	7	0,15	ИД-1.ОПК-3 ИД-1.ОПК-2 ИД-2.ОПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Горно-Алтайском государственном университете.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозойной этиологии.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
- Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
- Экспертиза виноградных и плодовых годных вин

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при об-наружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при об-наружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мя-сопродукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при об-наружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопро-дукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при об-наружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясо-продукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях
- Клеймение мяса. Сортная рубка туш.
- Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
- Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
- Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
- Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение
- Методы консервирования мяса.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных и ин-вазионных болезней.
- Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
- Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
- Ветеринарный надзор при продаже животных
- Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке
- Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб.

#### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

Введение. Основы стандартизации продуктов животноводства.

Сырье мясной промышленности. Транспортировка животных на боенские предприятия. Мероприятия при обнаружении заразных болезней при транспортировке животных.

Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.

Предубойный режим содержания животных. Основы технологии и гигиена переработки животных. ГОСТы по категориям.

Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания. Убой и первичная переработка животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.

Организация и методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Значение лимфатической системы.

Товароведение мяса. ГОСТы.

Морфологический и химический состав мяса, биологическая ценность.

Сущность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Особенности ферментации мяса больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных. Пути реализации мяса. Перечень запретов убоя животных на мясо.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при обнаружении инвазионных болезней. ВСЭ мяса при трихинеллезе  
Цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней: биология возбудителя, методы диагностики и профилактика, оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (показания, отбор проб, схема исследования).

Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

Экспертиза мяса при отклонениях от нормы, не связанных с болезнями животных. Изменения мяса при нарушении режимов хранения.

Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Признаки загнанных животных. Методы диагностики, профилактика, оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Распознавание мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении, при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами.

Приведите предельно допустимые уровни радионуклидов (цезия-137 и стронция-90) в мясе и в мясных продуктах (согласно СанПиН-96).

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях.

Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

Способы и режимы обезвреживания мяса животных (птиц) и рыб.

Способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль консервированных продуктов.

Основы технологии, гигиена производства и ветсанэкспертиза колбас (на примере вареных).

Основы технологии, гигиена производства и ветсанэкспертиза мясных баночных консервов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промыслов животных и пернатой дичи.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе и лигулезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Требования к качеству меда и методы его исследования.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Требования к качеству пищевых яиц.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.

Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.

Требования действующего ГОСТа на заготавливаемое молоко. Методы исследования молока при приеме на молочном заводе (комбинате).

Фальсификация молока и методы ее определения.

Санитарная оценка молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных. Пути реализации.

Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.

Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных на продуктах на продовольственных рынках.

Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Законодательная база сертификации пищевых продуктов. Нормативные документы.

Убой и первичная переработка животных и птиц. Химический и морфологический состав, пищевая и биологическая ценность мяса.

**6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2008	

**6.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Латыпов Д.Г.	Гельминтозы животных, опасные для человека: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2017	<a href="https://e.lanbook.com/book/95143">https://e.lanbook.com/book/95143</a>
Л2.2	Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина [и др.] И.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения: лабораторный практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2015	<a href="https://e.lanbook.com/read/er/book/61365/#2">https://e.lanbook.com/read/er/book/61365/#2</a>
Л2.3	Резниченко Л.В., Водяницкая С.Н., Носков [и др.] С.Б.	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2016	<a href="https://e.lanbook.com/read/er/book/87588/#2">https://e.lanbook.com/read/er/book/87588/#2</a>
Л2.4	Мишанин Ю.Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2012	<a href="https://e.lanbook.com/book/4308">https://e.lanbook.com/book/4308</a>
Л2.5	Мотовилов К.Я., Позняковский В.М., Мотовилов [и др.] К.Я.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2017	<a href="https://e.lanbook.com/book/92612">https://e.lanbook.com/book/92612</a>
Л2.6	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2018	<a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a>

**6.3.1 Перечень программного обеспечения**

6.3.1.1	MS WINDOWS
6.3.1.2	Moodle
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.4	MS Office
6.3.1.5	NVDA
6.3.1.6	MS Windows

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»

**7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

	презентация	
	проблемная лекция	

**8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
301 В1	Кабинет ветеринарно-санитарной экспертизы, паразитологии и инвазионных болезней. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, мультимедиапроектор, столы, стулья. Шкафы с демонстрационным материалом (макропрепараты, муляжи, микропрепараты), плакаты, стенды, химреактивы и лабораторная посуда, трихенеллоскоп «Стейк», образцы лекарственных средств, весы, стенды
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет

**9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

По курсу предусмотрено проведение лекционных, лабораторных и (или) практических занятий, на которых дается основной систематизированный материал. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа. Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины, с использованием различных источников литературы. Список вопросов представлен в фонде оценочных средств.
- подготовка к текущему контролю успеваемости (текущая аттестация). В семестре проводится два текущих контроля. В соответствии с графиком проведения текущего контроля результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развёрнутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д.

Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-15 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить пояснения на консультации у преподавателя.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1,5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

В процессе изучения дисциплины студент выполняет следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка реферата
- подготовка к устному опросу;
- самостоятельное изучение тем;
- подготовка к зачету

Тематика самостоятельных работ

Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов

Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.

Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.

Клеймение мяса. Сортавая разрубка туш.

Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Экспертиза продуктов на рынках

Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов

Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.

Экспертиза виноградных и плодоягодных вин