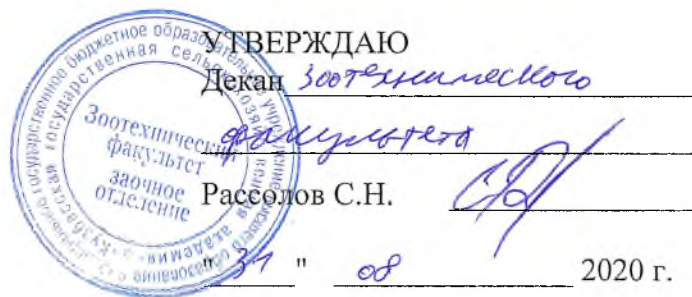


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Зоотехнии



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.0.1.27

Ветеринарная санитария

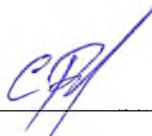
| | | |
|-------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|
| Учебный план | z36.03.01-20-13В.plx | |
| Квалификация | 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза | |
| Форма обучения | бакалавр | |
| Общая трудоемкость | заочная | |
| Часов по учебному плану | 4 ЗЕТ | |
| | 144 | Виды контроля на курсах: |
| в том числе: | | экзамен - 4 |
| контактная работа | 21,25 | |
| самостоятельная работа | 122,75 | |
| часы на контроль | 9 | |

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 4 | | Итого | |
|--------------------------|--------|--------|--------|--------|
| | уп | рп | | |
| Лекции | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Семинарские занятия | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Консультации | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Промежуточная аттестация | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Итого ауд. | 10,25 | 10,25 | 10,25 | 10,25 |
| Контактная работа | 12,25 | 12,25 | 12,25 | 12,25 |
| Сам. работа | 122,75 | 122,75 | 122,75 | 122,75 |
| Часы на контроль | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Итого | 144 | 144 | 144 | 144 |

Программу составил(и):

доктор с.-х. наук, доцент, Рассолов С.Н. _____



Рабочая программа дисциплины

Ветеринарная санитария

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

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

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 28.05.2020 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
зоотехнии

Протокол №1 от 28 августа 2020 г.

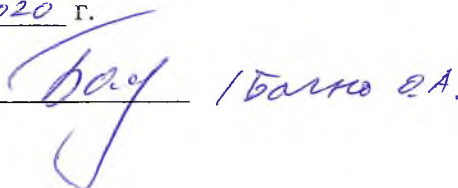
Срок действия программы: 2020-2025 уч.г.

Зав. кафедрой _____ Рассолов С.Н.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией зоотехнического факультета

Протокол № 7 от 31 08 2020 г.

Председатель методической комиссии _____



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № ____ от _____ 2021 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № ____ от _____ 2022 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № ____ от _____ 2023 г.

Зав. кафедрой зоотехнии

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры зоотехнии

Протокол № ____ от _____ 2024 г.

Зав. кафедрой Зоотехнии

подпись

расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины

– формирование у будущих бакалавров компетенций в проведении ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации; оптимизация условий производства и оборота продуктов убоя от здоровых и больных животных на основе современных санитарно-гигиенических решений, направленных на предупреждение заражения (отравления) людей и животных через боенское сырье и пищевые продукты.

Задачи:

- приобретение знаний и практических навыков в осуществлении ветеринарного и санитарного контроля за соблюдением предприятиями, организациями и физическими лицами требований ветеринарных и санитарных правил и норм при производстве и обороте пищевых продуктов и сырья животного происхождения;

- приобретение знаний и практических навыков в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с требованиями федеральных законов «О ветеринарии», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и нормативно-технических документов, разработанных на их основе;

- приобретение знаний и практических навыков в деле профилактики заражения людей болезнями, общими для человека и животных и распространения их среди животных через продукты, сырье и не пищевые отходы животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

| Цикл (раздел) ОП: | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 | Входной уровень знаний: |
| 2.1.1 | Анатомия животных |
| 2.1.2 | Основы физиологии |
| 2.1.3 | Цитология, гистология и эмбриология |
| 2.1.4 | Общепрофессиональная практика |
| 2.1.5 | Правоведение |
| 2.1.6 | Экономика предприятия |
| 2.1.7 | Морфология животных |
| 2.1.8 | Технологическая практика |
| 2.1.9 | Проектная деятельность 1 |
| 2.1.10 | Проектная деятельность 2 |
| 2.1.11 | Экология окружающей среды |
| 2.1.12 | Основы растениеводства |
| 2.1.13 | Экономика отрасли |
| 2.1.14 | Основы ландшафтного дизайна |
| 2.1.15 | Основы анализа данных |
| 2.1.16 | Техническое обеспечение и цифровые технологии |
| 2.1.17 | Зоология |
| 2.1.18 | Микробиология |
| 2.1.19 | Генетика и биометрия |
| 2.1.20 | Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.21 | Основы животноводства |
| 2.1.22 | Управление тракторами |
| 2.1.23 | Управление автотранспортными средствами |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Научно-исследовательская работа |
| 2.2.2 | Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты |
| 2.2.3 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| 2.2.4 | Проектная деятельность 4 |
| 2.2.5 | Производственный ветеринарно-санитарный контроль |
| 2.2.6 | Вирусология и инфекционные болезни |
| 2.2.7 | Внутренние незаразные болезни |
| 2.2.8 | Токсикология |
| 2.2.9 | Организация и менеджмент в профессиональной деятельности |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | |
| Знать: | |
| Уровень 2 | методы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| Уметь: | |
| Уровень 2 | определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| Владеть: | |
| Уровень 2 | методами определения биологического статуса, нормативными общеклиническими показателями качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| ОПК-2: Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | |
| Знать: | |
| Уровень 3 | механизмы влияния генетических и экономических факторов на организм животных |
| Уметь: | |
| Уровень 3 | проводить оценку влияния на организм животных генетических и экономических факторов |
| Владеть: | |
| Уровень 3 | навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия генетических и экономических факторов на организм животных |
| ОПК-3: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | |
| Знать: | |
| Уровень 2 | правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса |
| Уметь: | |
| Уровень 2 | осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса |
| Владеть: | |
| Уровень 2 | нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности |
| ОПК-5: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | способы оформления документации в профессиональной деятельности |
| Уровень 2 | специализированные базы данных в профессиональной деятельности |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | оформлять документацию в профессиональной деятельности |
| Уровень 2 | пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | навыками документооборота в профессиональной деятельности |
| Уровень 2 | навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности |
| ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций |
| Уровень 2 | программы применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб |
| Уровень 2 | осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах |
| Владеть: | |

| | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций |
| Уровень 2 | навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска |

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать:

| | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги |
| Уровень 2 | систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления |
| Уровень 3 | содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности |

Уметь:

| | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств |
| Уровень 2 | планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности |
| Уровень 3 | самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности |

Владеть:

| | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний |
| Уровень 2 | приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности |
| Уровень 3 | технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 | Знать: |
| 3.1.1 | -пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги |
| 3.1.2 | -систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления |
| 3.1.3 | -содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности |
| 3.1.4 | -методы определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 3.1.5 | -механизмы влияния генетических и экономических факторов на организм животных |
| 3.1.6 | -правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса |
| 3.1.7 | -способы оформления документации в профессиональной деятельности |
| 3.1.8 | -специализированные базы данных в профессиональной деятельности |
| 3.1.9 | -существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций |
| 3.1.10 | -программы применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей |
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | -анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств |
| 3.2.2 | -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности |
| 3.2.3 | -самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности |
| 3.2.4 | -определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 3.2.5 | -проводить оценку влияния на организм животных генетических и экономических факторов |
| 3.2.6 | -осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса |
| 3.2.7 | -оформлять документацию в профессиональной деятельности |

| | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2.8 | -пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности |
| 3.2.9 | -проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб |
| 3.2.10 | -осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах |
| 3.3 | Владеть: |
| 3.3.1 | -навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний |
| 3.3.2 | -приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности |
| 3.3.3 | -технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности |
| 3.3.4 | -методами определения биологического статуса, нормативными общеклиническими показателями качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 3.3.5 | -навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия генетических и экономических факторов на организм животных |
| 3.3.6 | -нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности |
| 3.3.7 | -навыками документооборота в профессиональной деятельности |
| 3.3.8 | -навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности |
| 3.3.9 | -программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций |
| 3.3.10 | -навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код зан. | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Уровень сформ-ти комп. | Акт. и инт. формы обуч-я. | Литература | Формы контроля |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------|
| | Раздел 1. Убойные животные, особенности технологии и переработки мяса разных видов животных | | | | | | | |
| 1.1 | Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Лек/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 3З; ОПК-1 3З; ОПК-2 3З; ОПК-3 3З; ОПК-5 3З; ОПК-6 3З; ПК-1 3З; ПК-2 3З; ПК-6 3З; ПК-7 3З | 2 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.2 | Практическая работа №1. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 УЗ В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 УЗ В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 УЗ В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 УЗ В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------|---------------|
| 1.3 | Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах /Сем зан/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | 2 | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.4 | Практическая работа №2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.5 | Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение /Лек/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | 2 | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.6 | Практическая работа №3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.7 | Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса /Сем зан/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | 2 | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------|------------------------|
| 1.8 | Практическая работа №4. Определение видовой принадлежности мяса /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.9 | Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.10 | Практическая работа №5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.11 | Тема 6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных /Сем зан/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | 2 | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.12 | Практическая работа №6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |

| | | | | | | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|
| 1.13 | Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.14 | Практическая работа №7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.15 | Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.16 | Практическая работа №8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 1.17 | Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|---------------|
| 1.18 | Практическая работа №9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.19 | Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.20 | Практическая работа №10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 1.21 | Промежуточная аттестация /КРА/ | 4 | 0,25 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| Раздел 2. ВСЭ различных видов продукции. Сертификация | | | | | | | | |
| 2.1 | Тема 11. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|---------------|
| 2.2 | Практическая работа №11. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.3 | Тема 12. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.4 | Практическая работа №12. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.5 | Тема 13. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.6 | Практическая работа №13. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------|---------------|
| 2.7 | Тема 14. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.8 | Практическая работа №14. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.9 | Тема 15. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.10 | Практическая работа №15. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.11 | Тема 16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|---------------|
| 2.12 | Практическая работа №16. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.13 | Тема 17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.14 | Практическая работа №17. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.15 | Тема 18. ВСЭ яиц /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.16 | Практическая работа №18. ВСЭ яиц /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|
| 2.17 | Тема 19. ВСЭ меда /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 2.18 | Практическая работа №19. ВСЭ меда /Ср/ | 4 | 2,75 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 2.19 | Тема 20. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 2.20 | Практическая работа №20. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |
| 2.21 | Практическая работа №21. ВСЭ кишечных продуктов, крови, коженно-мехового сырья /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК- 1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК- 7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2. 1 Л2.2 Э1 | Собесе- до вание |

| | | | | | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|---------------|
| 2.22 | Тема 22. Сертификация пищевых продуктов /Ср/ | 4 | 4 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33; ОПК-1 32; ОПК-2 33; ОПК-3 32; ОПК-5 32; ОПК-6 32; ПК-1 33; ПК-2 32; ПК-6 33; ПК-7 32 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.23 | Практическая работа №22. Сертификация пищевых продуктов /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.24 | Практическая работа №23. Организация ВСЭ на продовольственном рынке /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |
| 2.25 | Практическая работа №24. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения /Ср/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 У3 В3; ОПК-1 У2 В2; ОПК-2 У3 В3; ОПК-3 У2 В2; ОПК-5 У2 В2; ОПК-6 У2 В2; ПК-1 У3 В3; ПК-2 У2 В2; ПК-6 У3 В3; ПК-7 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Собеседование |

| | | | | | | | | |
|------|------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|
| 2.26 | Индивидуальные консультации /Конс/ | 4 | 2 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33 У3 В3; ОПК-1 32 У2 В2; ОПК-2 33 У3 В3; ОПК-3 32 У2 В2; ОПК-5 32 У2 В2; ОПК-6 32 У2 В2; ПК-1 33 У3 В3; ПК-2 32 У2 В2; ПК-6 33 У3 В3; ПК-7 32 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Индивидуальные консультации |
| 2.27 | Подготовка к экзамену /Экзамен/ | 4 | 9 | ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6 УК-6 | УК-6 33 У3 В3; ОПК-1 32 У2 В2; ОПК-2 33 У3 В3; ОПК-3 32 У2 В2; ОПК-5 32 У2 В2; ОПК-6 32 У2 В2; ПК-1 33 У3 В3; ПК-2 32 У2 В2; ПК-6 33 У3 В3; ПК-7 32 У2 В2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | Экзаменационные материалы |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования:

- 1 Ветеринарные учреждения, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
- 2 Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания. Порядок утилизации биологических отходов.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
- 4 Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
- 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза хлебобулочных изделий.
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий.
- 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла и маргарина.
- 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и муки.
- 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
- 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пива и сахара.
- 11 Правила отбора проб меда.
- 12 Органолептические и физико-химические показатели меда.
- 13 Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
- 14 Методы определения натуральности меда.
- 15 Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
- 16 Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
- 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
- 18 Определение влажности и кислотности в меде.
- 19 Определение цветочной пыльцы в меде.
- 20 Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
- 21 Определение кислотности квашеной капусты.
- 22 Отбор проб растительных продуктов для исследования.
- 23 Определение содержания нитратов в растительных продуктах.
- 24 Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

6.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер ауд. | Назначение | Оборудование и ПО | Вид занятия |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 3201 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт., стулья – 20 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт.; интерактивная панель Samsung Flip – 1 шт., массажер Gezatone BT-101 с 4-мя насадками – 2шт., микроскоп монокулярный XSP-101 – 1 шт., Сосуд Дьюара – 1 шт., наборы инструментов для акушерства и гинекологии животных. | |

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

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ЛП.1 | Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник | Санкт-Петербург : Лань, 2013 |

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Л1.2 | Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н. | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие | Санкт-Петербург : Лань, 2017 |
| 8.1.2. Дополнительная литература | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л2.1 | Урбан В. Г. | Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие | Санкт-Петербург : Лань, 2010 |
| Л2.2 | Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В. | Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебник | Санкт-Петербург : Лань, 2017 |
| 8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" | | | |
| Э1 | ЭБС "Лань" | | |

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

| |
|--|
| |
|--|

