

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МСЧН

РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности
36.05.01 Ветеринария**

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является получение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Задачи предмета:

- уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов животноводства,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме,
- устанавливать морфологические признаки болезни,
- знать экологически безопасные технологии утилизации трупов и хозяйственного использования вторичного сырья,
- знать судебную ветеринарно-санитарную экспертизу для проведения в необходимых случаях экспертизы.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1.	Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий. (УК-1)	История Философия Основы экономики и менеджмента Безопасность жизнедеятельности Внутренние незаразные болезни Акушерство, гинекология и андрология Общая и частная хирургия Паразитология и инвазионные болезни Эпизоотология и инфекционные болезни	Организация ветеринарного дела Математика Ветеринарная деонтология Космические технологии на службе в АПК Основы интеллектуального труда Зоопсихология Организация государственного ветеринарного надзора Управление карьерой Реконструктивно-восстановительная хирургия
2.	Способность	Основы экономики и	Организация ветеринарного

	принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. (УК-10)	менеджмента Экономика и организация сельскохозяйственного производства	дела Математика Ветеринарные и производственные лаборатории с основами проектирования
3.	Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных. (ОПК-5)	Ветеринарная генетика Информатика Экономика и организация сельскохозяйственного производства Разведение с основами частной зоотехнии Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза Клиническая диагностика Оперативная хирургия с топографической анатомией Инструментальные методы диагностики Акушерство, гинекология и андрология Внутренние незаразные болезни Паразитология и инвазионные болезни Эпизоотология и инфекционные болезни	Организация ветеринарного дела Судебная ветеринарная медицина и вскрытие животных Ветеринарная деонтология Клиническая лабораторная диагностика Лабораторная диагностика инфекционных и инвазионных болезней Организация государственного ветеринарного надзора Ветеринарные и производственные лаборатории с основами проектирования Биометрия Анестезиология, реанимация и интенсивная терапия
4.	Способность анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней. (ОПК-6)	Биология с основами экологии Безопасность жизнедеятельности Ветеринарная микробиология и микология Вирусология и биотехнология Гигиена животных Кормление животных с основами кормопроизводства Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза Ветеринарная радиобиология Клиническая диагностика Инструментальные методы диагностики Токсикология Акушерство, гинекология и андрология Внутренние незаразные болезни Общая и частная хирургия	Организация ветеринарного дела Судебная ветеринарная медицина и вскрытие животных Введение в специальность Общая и ветеринарная экология Ветеринарная санитария Технология переработки продукции животноводства Болезни пчёл и рыб Космические технологии на службе в АПК Лекарственные и ядовитые растения Кормовые растения Клиническая лабораторная диагностика Лабораторная диагностика инфекционных и инвазионных болезней

		<p>Паразитология и инвазионные болезни</p> <p>Эпизоотология и инфекционные болезни</p>	<p>Организация государственного ветеринарного надзора</p> <p>Болезни лошадей</p> <p>Болезни продуктивных животных</p> <p>Болезни мелких домашних животных</p> <p>Diseases of small pets</p> <p>Офтальмология</p> <p>Стоматология</p> <p>Анестезиология, реанимация и интенсивная терапия</p>
5.	<p>Способность выполнять посмертное диагностическое исследование животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти (ПК-19)</p>	<p>Анатомия</p> <p>Цитология, гистология и эмбриология</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза</p> <p>Токсикология</p> <p>Акушерство, гинекология и андрология</p> <p>Внутренние незаразные болезни</p> <p>Общая и частная хирургия</p> <p>Паразитология и инвазионные болезни</p> <p>Эпизоотология и инфекционные болезни</p>	<p>Судебная ветеринарная медицина и вскрытие животных</p> <p>Курсовая работа "Анатомия животных"</p> <p>Болезни пчёл и рыб</p> <p>Клиническая лабораторная диагностика</p> <p>Лабораторная диагностика инфекционных и инвазионных болезней</p> <p>Болезни лошадей</p> <p>Болезни продуктивных животных</p> <p>Болезни мелких домашних животных</p> <p>Diseases of small pets</p> <p>Офтальмология</p> <p>Стоматология</p>
6.	<p>Способность к проведению анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования (ПК-23)</p>	<p>Основы экономики и менеджмента</p> <p>Экономика и организация сельскохозяйственного производства</p> <p>Разведение с основами частной зоотехнии</p> <p>Гигиена животных</p> <p>Токсикология</p> <p>Акушерство, гинекология и андрология</p> <p>Внутренние незаразные болезни</p> <p>Общая и частная хирургия</p> <p>Паразитология и инвазионные болезни</p> <p>Эпизоотология и инфекционные болезни</p>	<p>Организация ветеринарного дела</p> <p>Судебная ветеринарная медицина и вскрытие животных</p> <p>Ветеринарная санитария</p> <p>Болезни пчёл и рыб</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора</p>

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

УК-10 Способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ОПК-5Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК-6Способность анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

ПК-19 Способность выполнять посмертное диагностическое исследование животных с целью установления патологических процессов, болезней, причины смерти

ПК-23 Способность к проведению анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- принципы оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме животных.

Уметь:

- осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения;

- проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

- принимать решения о возможностях и условиях перевозки подконтрольных грузов.

Владеть:

- навыками для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;

- навыками для проведения осмотра поступающих из зарубежных стран и вывозимых за границу подконтрольных грузов.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8	9	-	-
Аудиторные занятия (всего)	108	54	54	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	36	18	18	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-

Семинары (С)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	72	36	36	-	-
Самостоятельная работа (всего)	124	44	80	-	-
Контроль	20	10	10	-	-
Общая трудоемкость	час	252	108	144	-
	зач.ед.	7	3	4	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8	9	-	-
Аудиторные занятия (всего)	54	18	36	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	18	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	18	18	-	-
Самостоятельная работа (всего)	178	80	98	-	-
Контроль	20	10	10	-	-
Общая трудоемкость	час	252	108	144	-
	зач.ед.	7	3	4	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8	9	-	-
Аудиторные занятия (всего)	15	5	10	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	5	-	5	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	10	5	5	-	-
Самостоятельная работа (всего)	217	93	124	-	-
Контроль	20	10	10	-	-
Общая трудоемкость	час	252	108	144	-
	зач.ед.	7	3	4	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	Транспортировка животных на боенские предприятия. Предубойное содержание животных и его значение. Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями. Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.

		Изменение мяса при неправильном хранении. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Пищевая ценность грибов и их классификация.
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Консервирования мяса посолом. Новые методы консервирования мяса.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	9	-	18	-	31	5	63
2.	Основы технологии и гигиены переработки животных.	9	-	18	-	31	5	63
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	9	-	18	-	31	5	63

4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	9	-	18	-	31	5	63
----	--	---	---	----	---	----	---	----

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	4	-	9	-	44	5	62
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	4	-	9	-	44	5	62
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	5	-	9	-	45	5	63
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	5	-	9	-	45	5	63

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	1	-	2	-	53	5	61
2.	Основы технологии и гигиена переработки животных.	1	-	2	-	54	5	62
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов животного и растительного происхождения	1	-	3	-	55	5	64
4.	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	2	-	3	-	55	5	64

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	3
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	3
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	3
4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных.	3

		ее с таможенными органами и другими организациями.	
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	3
6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	3
7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	3
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	3
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	3
10.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	3
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	3
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	3
13.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.	3
14.		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.	3
15.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.	3
16.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	3
17.		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	3
18.		Пищевая ценность грибов и их классификация.	3
19.	4	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	3
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	3
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	3
22.		Консервирования мяса посолом.	3
23.		Новые методы консервирования мяса.	6

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	1
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	1
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	1

4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями.	1	
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	1	
6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	1	
7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	1	
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	1	
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	1	
10.		3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	1
11.			Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	2
12.			Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	2
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.		1	
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.		1	
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.		1	
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.		2	
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.		1	
18.	Пищевая ценность грибов и их классификация.		1	
19.	4		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	2
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	2	
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	3	
22.		Консервирования мяса посолом.	4	
23.		Новые методы консервирования мяса.	4	

Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Транспортировка животных на боенские предприятия.	1
2.		Предубойное содержание животных и его значение.	
3.		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые	

		к ним.	
4.	2	Основы технологии и гигиена переработки животных. ее с таможенными органами и другими организациями.	1
5.		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	
6.		Изменение мяса при неправильном хранении.	
7.		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	
8.		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	1
9.		Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	
10.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	
11.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	1
12.		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	
13.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, кроликов и нутрий.	
14.		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, рыбы и мяса диких животных.	1
15.		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов животного происхождения, растительных пищевых продуктов.	
16.		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	1
17.		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	1
18.		Пищевая ценность грибов и их классификация.	
19.	4	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.	1
20.		Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	
21.		Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	1
22.		Консервирования мяса посолом.	1
23.		Новые методы консервирования мяса.	

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

- Персональный компьютер.

- Мультимедийное оборудование.
- Информационные стенды.
- Микроскопы биологические.

9. Информационное обеспечение дисциплины.

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.allvet.ru,
5. www.glossary.ru,
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
7. <http://www.uchvuz.ru>
8. <http://www.veterinarka.ru>
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Порядок учета и идентификации животных на территории Российской Федерации : учебно-методическое пособие / Ю.А. Ватников, М.И. Шопинская, С.Г. Друковский, Е.В. Куликов. - Электронные текстовые данные. - Москва : РУДН, 2021. - 32 с. : http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=494762&idb=0
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / А.А. Кунаков, И.Г. Серёгин, Г.А. Таланов, А.Г. Забашта; под ред. А.А. Кунакова. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 400 с. : http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487541&idb=0
3. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка говядины с учетом требований национального и международного законодательства : учебно-методическое пособие / Ю.А. Ватников, М.И. Шопинская, С.Г. Друковский, Е.В. Куликов. - Электронные текстовые данные. - Москва : РУДН, 2021. - 102 с. : http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=496461&idb=0

б) дополнительная литература:

1. Серегин И.Г., Боровиков М.Ф., Никитченко В.Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках» Учебное пособие. И: «Гиард», 2005г. 465 с.
2. Пронин В.В. Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие - 3-е изд. - СПб.: Издательство "Лань", 2018. - 240 с. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464867&idb=0

3. Чепурной И.П. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». Учебник. М: из-во «Дашков и К», 2007. – 460 с
4. Серегин И.Г., Кальницкая О.И., Боровиков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя кроликов и нутрий.» Учебное пособие . М: МГУПБ, 2005 Г. 96 С.
5. РАГС - РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов // <http://www.rags.ru> URL: <http://www.rags.ru> РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ (РАГС), СНиП и образцов юридических документов _ Сайт РАНХиГС (РАГС, АНХ)
6. Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А., Заболита А.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебник. - М: «КолосС», 2007, 342 с.
7. Мотовилов К.Я., Булатов А.П., Позняковский В.М., Кармацких Ю.А., Ланцева Н.Н. Экспертиза кормов и кормовых добавок. - 4-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 560 с.
8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2012. - 560 с.
9. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.
10. Пименов М. Ю. Мёд. Товароведческая характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебное пособие. – М.: Аквариум-Принт, 2015. – 128 с.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и лабораторных занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.

Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачёта по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

Разработчики:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.