

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

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МСЧН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами необходимых знаний и практических навыков по освоению методов санитарно-бактериологического исследования сырья животного и растительного происхождения, обеспечивающих высокое качество получаемой пищевой продукции. Научить будущих специалистов своевременно и правильно установить диагноз инфекционных болезней животных, птиц, рыб, пчел; проводить токсикологическое исследование кормов; бактериологическое исследование объектов внешней среды; ориентироваться в вопросах правил идентификации, оценки качества и определения свежести продуктов, пользоваться справочной, нормативной и технической документацией, проводить экспертизу сопроводительных документов.

Задачи предмета:

-изучить морфологические и физиологические особенности микроорганизмов, являющихся возбудителями зооантропонозов, вызывающих порчу сырья растительного и животного происхождения;

-определять микробиологическую безопасность животного сырья;

- определять микробиологическую безопасность растительного сырья;

-разработка, совершенствование и оценка микробиологических методов исследования объектов окружающей среды – воды, воздуха, почвы, пищевых продуктов, предметов обихода и.т.д.

- оценка путей воздействия человека и животных на окружающую среду

- разработка рекомендаций и мероприятий по оздоровлению объектов окружающей среды и контроль за их выполнением.

- формирование у студентов исследовательского и методологического мировоззрения в решении проблем биологии, ветеринарии и экологии.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)», «Дисциплины по выбору».

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 использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая	Производственная практика

	животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК-1)	безопасность пищевого сырья и продукции Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Зооантропонозные болезни	
2.	Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3).	Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	Производственная практика Преддипломная практика
3.	Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4)	Ветеринарная санитария на предприятиях Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Ветеринарная радиационная биология	Производственная практика Преддипломная практика

		и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи	
4.	Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5).	Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	Производственная практика Преддипломная практика
5.	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).	Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Нормативно-правовое обеспечение	Производственная практика Преддипломная практика

		ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни	
6.	Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК-2)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции	Производственная практика Преддипломная практика
7.	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-4)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте	Производственная практика Преддипломная практика

		<p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Химическая безопасность пищи</p> <p>Зооантропонозные болезни</p>	
8.	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК-8)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p> <p>Химическая безопасность пищи</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p> <p>Зооантропонозные болезни</p>	<p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика</p>
9.	<p>Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-9)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p>	<p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика</p>

		Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи	
10.	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК-12)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	Производственная практика Преддипломная практика

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК 1. Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК 3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК 4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

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

ОПК 6. Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ПК 2. Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- критерии биологической безопасности сырья и продуктов питания;
- требования к качеству продукции животного происхождения;
- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- о разновидностях вредных контаминантов в сырье и продуктах животного происхождения;
- контроль качества продукции животного происхождения, виды и методы его проведения;
- принципы оценки биологической безопасности сырья и пищевых добавок;
- правовой контроль за биологической безопасностью сырья и пищевых продуктов;
- основные термины и определения дисциплины;
- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;
- правовые и организационные основы безопасности питания;
- основные факторы опасности продовольственного сырья;
- критерии оценки безопасности пищевой продукции;
- нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья;
- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания;
- характеристику отдельных микотоксикозов;
- методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов;
- о токсичности пищевых продуктов, вызванной загрязнением окружающей среды.

Уметь:

- проводить исследования по оценке биологической безопасности продовольственного сырья и продуктов животного происхождения;
- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- осуществлять контроль за использованием пищевых добавок.

Владеть:

- навыками документального оформления результатов оценки безопасности продовольственных товаров;
- навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза;
- навыками составления рекомендаций по утилизации сырья в случае непригодности его для пищевых целей;
- навыками проведения контроля за безопасностью продуктов питания.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	54	-	-	54	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	-	18	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	-	-	36	-
Самостоятельная работа (всего)	44	-	-	44	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	18	-	-	18	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	-	-	18	-
Самостоятельная работа (всего)	80	-	-	80	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	5	-	-	5	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	5	-	-	5	-
Самостоятельная работа (всего)	93	-	-	93	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-

зач.ед.	3	-	-	3	-
---------	---	---	---	---	---

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Введение.	- Введение.
2.	Убойные экзотические животные.	- Убойные экзотические животные.
3.	Предубойное содержание животных и его значение.	- Предубойное содержание животных и его значение.
4.	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	- Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение.	2	-	4	-	4	1	11
2.	Убойные экзотические животные.	2	-	4	-	5	1	12
3.	Предубойное содержание животных и его значение.	2	-	4	-	5	1	12
4.	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	2	-	4	-	5	1	12
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	2	-	4	-	5	1	12
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских	2	-	4	-	5	1	12

	млекопитающих и беспозвоночных животных.							
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	2	-	4	-	5	2	13
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	2	-	4	-	5	1	12
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	2	-	4	-	5	1	12

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение.	-	-	2	-	7	1	10
2.	Убойные экзотические животные.	-	-	2	-	9	1	12
3.	Предубойное содержание животных и его значение.	-	-	2	-	9	1	12
4.	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	-	-	2	-	8	1	11
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	-	-	2	-	8	1	11
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	-	-	2	-	9	1	12
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	-	-	2	-	10	2	14
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	-	-	2	-	10	1	13
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	-	-	2	-	10	1	13

убоя при незаразных болезнях.							
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение.	-	-	1	-	10	1	11
2.	Убойные экзотические животные.	-	-		-	10	1	12
3.	Предубойное содержание животных и его значение.	-	-		-	10	1	11
4.	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	-	-	1	-	10	1	11
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	-	-		-	10	1	11
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	-	-	1	-	10	1	12
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	-	-		-	10	2	12
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	-	-	1	-	11	1	14
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	-	-	1	-	12	1	14

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Введение.	4
2.	2	Убойные экзотические животные.	4
3.	3	Предубойное содержание животных и его значение.	4
4.	4	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	4
5.	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	4

6.	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	4
7.	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	4
8.	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	4
9.	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	4

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Введение.	2
2.	2	Убойные экзотические животные.	2
3.	3	Предубойное содержание животных и его значение.	2
4.	4	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	2
5.	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	2
6.	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2
7.	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	2
8.	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	2
9.	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	2

Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Введение.	1
2.	2	Убойные экзотические животные.	
3.	3	Предубойное содержание животных и его значение.	
4.	4	Основы технологии и гигиена переработки экзотических животных.	1
5.	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.	
6.	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	1
7.	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	
8.	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.	1
9.	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.	1

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Ultimate
- 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.glossary.ru,
5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
6. <http://www.uchvuz.ru>
7. <http://www.veterinarka.ru>
8. www.allvet.ru
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
2. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов 2021.-476с <https://e.lanbook.com/book/152644>

б) дополнительная литература:

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В.

- Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
2. Кахикало, В.Г. Практическое руководство по звероводству и кролиководству : учебное пособие / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, А.А. Баландин. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-2920-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102221>
 3. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5853>
 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
 5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>
 6. Государственные стандарты. Указатель. Т2. м: ИПК из-во стандартов. 2000 г. 455с. Гост 18157-72. производство мяса. Продукты убоя. Термины и определения.

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 зачета 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 продуктов убоя экзотических животных» (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:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.