

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов	ИД-1 _{ПКв-1} Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; ИД-2 _{ПКв-1} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; ИД-3 _{ПКв-1} Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; ИД-4 _{ПКв-1} Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; ИД-5 _{ПКв-1} Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

2	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 _{ПКв-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 _{ПКв-1} Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;	Знает/понимает: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; Умеет/применяет: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; Владеет: логикой адекватного применения государственных стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;
ИД-2 _{ПКв-1} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;	Знает/понимает: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; Умеет/применяет: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; Владеет: соответствующими производственной ситуации методами ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;
ИД-3 _{ПКв-1} Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;	Знает/понимает: требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методом оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Умеет/применяет: в производственных условиях требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Владеет: методами предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров

<p>ИД-4_{ПКв-1} Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p>	<p>всех звеньев переработки животноводческого сырья;</p> <p>Знает/понимает: логистику организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>Умеет/применяет: организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>Владеет: адекватными способами организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p>
<p>ИД-5_{ПКв-1} Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>

	ками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
ИД-1 _{ПКв-5} Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Знает/понимает: основные принципы организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе Умеет/применяет: организовывать мероприятия по осуществлению мониторинга эпизоотической обстановки в регионе
ИД-2 _{ПКв-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	Знает/понимает: перечень основных мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств; Умеет/применяет: осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств Владеет: навыками по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств
ИД-3 _{ПКв-5} Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	Знает/понимает: локальные нормативно-правовые акты, правила ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Умеет/применяет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Владеет: методами разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 ОП, часть, формируемая участниками образовательных отношений. Дисциплина является обязательной к изучению.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин

плин: Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Патологическая анатомия животных, Организация и экономика ветеринарного дела, Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей для освоения дисциплин: Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика, Производственная практика, преддипломная практика, подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	73,3	73,3
Лекции	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Лабораторные работы (ЛР)	48	48
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	48	48
Консультации текущие	1,2	1,2
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	70,7	70,7
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30	30
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20,7	20,7

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
8 семестр			
1	Правовые основы осуществления судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб)	82,7
2	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных	Категории убойных животных, органолептические, биохимические, бактериоскопические и бактериологические исследования	20
3	Определение видовой принадлежности мяса и выявление фальсификации пищевых продуктов	Видовая фальсификация мяса. Вопросы о составе и свежести пищевых продуктов; завышении сорта или категории продуктов; подмене сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми	20
4	Экспертиза пищевых отравлений	Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	20
<i>Консультации текущие</i>			1,2
<i>Зачет</i>			0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛП, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Правовые основы осуществления судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	18	32	32,7
2	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных	2	4	14
3	Определение видовой принадлежности мяса и выявление фальсификации пищевых продуктов	2	8	10
4	Экспертиза пищевых отравлений	2	4	14
	<i>Консультации текущие</i>		1,2	
	<i>Зачет</i>		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Правовые основы осуществления судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Законодательные документы, регламентирующие деятельность ветеринарных специалистов. Общий порядок судебной ветеринарно- медицинской экспертизы трупа.	2
		Уголовные и гражданские дела о профессиональных нарушениях ветеринарных работников при судебно- ветеринарной экспертизе.	2
		Теоретические основы судебной ветеринарной экспертизы. Понятие, предмет и система научных знаний судебной экспертизы.	2
		Основные вопросы, решаемые при судебной экспертизе. Судебно- гистологическая и химико-токсикологическая экспертизы.	2
		Учение о повреждениях. Понятие о повреждениях. Общие принципы изучения повреждений;	2
		Судебно- ветеринарно- медицинская характеристика смерти. Основные понятия, диагностика, факты смерти, классификация смерти. Признаки смерти	2
		Судебно - ветеринарно- медицинская экспертиза смерти новорожденного животного. Составление экспертного заключения.	2
		Судебно-ветеринарная экспертиза эксгумированного трупа. Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике	2
	Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб	2	
2	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных	Категории убойных животных, органолептические, биохимические, бактериоскопические и бактериологические исследования	2
3	Определение видовой принадлежности мяса и выявление фальсификации пищевых продуктов	Видовая фальсификация мяса. Состав и свежесть пищевых продуктов; завышение сорта или категории продуктов; подмена сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми	2

4	Экспертиза пищевых отравлений	Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	2
---	-------------------------------	---	---

5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрен

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Правовые основы осуществления судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Законодательные документы, регламентирующие деятельность ветеринарных специалистов. Общий порядок судебной ветеринарно-медицинской экспертизы трупа.	4
		Уголовные и гражданские дела о профессиональных нарушениях ветеринарных работников при судебно-ветеринарной экспертизе.	4
		Теоретические основы судебной ветеринарной экспертизы. Понятие, предмет и система научных знаний судебной экспертизы.	4
		Основные вопросы, решаемые при судебной экспертизе. Судебно-гистологическая и химико-токсикологическая экспертизы.	4
		Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб	4
		Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике	4
		Судебно-ветеринарная экспертиза трупа. Общий порядок экспертизы трупа. Техника судебного исследования трупа. Документация судебно-ветеринарной экспертизы и патолого-анатомического вскрытия трупа	4
	Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела. Документация при судебно-ветеринарной экспертизе	4	
2	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных	. Судебно-ветеринарно-медицинская характеристика смерти. Основные понятия, диагностика, факты смерти, классификация смерти. Признаки смерти	4
3	Определение видовой принадлежности мяса и выявление фальсификации пищевых продуктов	Видовая фальсификация мяса. Состав и свежесть пищевых продуктов; завышение сорта или категории продуктов; подмена сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми	8
4	Экспертиза пищевых отравлений	Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Правовые основы осуществления судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	12,7

2	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясосопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	4
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	4
3	Определение видовой принадлежности мяса и выявление фальсификации пищевых продуктов	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	2
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	2
4	Экспертиза пищевых отравлений	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	4
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	8
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Учебные и периодические печатные издания, имеющиеся в библиотечном фонде образовательной организации:

1. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-88838-985-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134443> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168649> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168738> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Учебные электронные издания, размещённые в Электронных библиотечных системах

1. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение: учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6951-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153699>

2. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-1936-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/101831>

3. Заспа, Л. Ф. Биотехнология в животноводстве : методические указания / Л. Ф. Заспа, А. М. Ухтверов. — Самара : СамГАУ, 2019. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123525>

Абылкасымов, Д. Биометрические методы анализа качественных и количественных признаков в зоотехнии : учебное пособие / Д. Абылкасымов, О. В. Абрампальская. — Тверь : Тверская ГСХА, 2016. — 73 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134142>

4. Прытков, Ю. Н. Биологические особенности кормления и разведения птицы : учебное пособие / Ю. Н. Прытков, А. А. Кистина, Г. Г. Брагин. — Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-7103-3825-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154366>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4278> — Загл. с экрана.

2. Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным работам / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4258> — Загл. с экрана.

3. Методические указания для выполнения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» [Электронный ресурс] : Методические указания для выполнения самостоятельно работы обучающихся по дисциплине: «Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 52 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4256> — Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен»

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро».

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

№ 419 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель, микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		9 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	15,8	15,8
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>		
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>		
Консультации текущие	0,9	0,9
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	0,8	0,8
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	124,3	124,3
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	30	30
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	50	50
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	35,1	35,1
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9