

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»  
Г.М. Рахимова  
2020 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки (специальности) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения очная/заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 4 курс, 8 семестр

Курс, семестр заочная форма 5 курс, 9 семестр

	Часы (очная форма обучения)	Зачетные единицы	Часы (заочная форма обучения)	Зачетные единицы
Лекции	18	0,5	4	0,11
Практические занятия	36	1	4	0,11
Самостоятельная работа	126	3,5	168	4,67
Форма аттестации	ЗаО	-	ЗаО	0,11
Всего	180	5	180	5

Бугульма, 2020 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015 г. по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для профиля «Технология молока и молочных продуктов», на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

ст. преподаватель кафедры ХТОМ



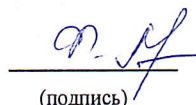
(подпись)

Канищева Л. М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ, протокол от 19.06 2020 г. № 8

И. о. зав. кафедрой ХТОМ, доцент



(подпись)

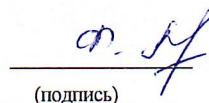
Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

## **УТВЕРЖДЕНО**

Протокол заседания методической комиссии филиала, реализующего подготовку образовательной программы от 19.06 2020 г. № 9

Председатель комиссии, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- а) изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью животной продукции;
- б) изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- в) приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- г) формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы заболеваний сельскохозяйственных животных, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных и инфекционных заболеваний и их влияния на качество сырья и готовой продукции.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к вариативной части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Процессы и аппараты пищевых производств;
- б) Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов;
- в) Технология молока и молочных продуктов;
- г) Технология молочных продуктов и сыроделие;
- д) Основы строительного дела;
- е) Физиология питания;
- ж) Основы физиологии человека;
- з) Товароведение продовольственных товаров животного происхождения;
- и) Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения.

Знания, полученные при изучении дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» могут быть использованы при прохождении практик (учебной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

### ***3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:***

ПК-1 – способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-27 – способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

#### ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

##### **1) Знать:**

- а) фундаментальные (базовые) понятия, связанные с экспертизой продуктов животного происхождения;
- б) нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила.

##### **2) Уметь:**

- а) использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- б) осуществлять технологический контроль качества и безопасности готовой продукции.

##### **3) Владеть:**

- а) навыками развития способности к самоорганизации и самообразованию при освоении дисциплины;
- б) определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;
- в) проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей туш и органов, формулировать и обосновывать выводы.

### ***4. Структура и содержание дисциплины***

Общая трудоемкость дисциплины составляет для очной формы 5 зачетных единиц, 180 часов; для заочной формы 8 зачетных единиц, 180 часов.

## Объем дисциплины (модуля) для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	8	2	4	-	14	Практическая работа
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	8	2	4	-	16	Практическая работа
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	8	2	4	-	16	Практическая работа
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	8	2	4	-	16	Практическая работа
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	8	2	5	-	16	Практическая работа
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	8	2	5	-	16	Практическая работа
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	8	3	5	-	16	Практическая работа
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	8	3	5	-	16	Практическая работа
	<b>ИТОГО</b>		18	36	-	126	
	Форма аттестации						Зачет с оценкой

## Объем дисциплины (модуля) для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	9	0,5	0,5	-	21	Практическая работа
ИТОГО			4	4	-	168	
Форма аттестации							Зачет с оценкой (4 ч.)

4. Содержание лекционных занятий по темам (таблица 2,а – очная форма, таблица 2 б – заочная форма) с указанием формируемых компетенций

Таблица 2 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	2	Животные как сырье для мясной промышленности.	Животные как сырье для мясной промышленности.	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	2	Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	ПК-1 ПК-27
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	2	Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	2	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	2	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	ПК-1 ПК-27
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	2	Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.	Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	3	Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	Токсикоинфекции, вызываемые условнопатогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами.	ПК-1 ПК-27

8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	3	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных.	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	ПК-1 ПК-27
----	--	---	---	--	---------------

Таблица 2 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	0,5	Животные как сырье для мясной промышленности.	Животные как сырье для мясной промышленности.	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	0,5	Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.	ПК-1 ПК-27
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	0,5	Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	0,5	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	0,5	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	ПК-1 ПК-27
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	0,5	Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.	Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые	0,5	Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые	Токсикоинфекции, вызываемые условнопатогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками,	ПК-1 ПК-27



	стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами		токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	стрептококками и анаэробными микробами.	
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	0,5	Ветсанэкспертиза а и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных.	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	ПК-1 ПК-27

*6. Содержание семинарских, практических занятий (таблица 3а – очная форма, таблица 3 б – заочная форма)*

Таблица 3 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	4	Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	4	Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.	Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.	ПК-1 ПК-27
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	4	Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.	Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	4	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов	5	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	ПК-1 ПК-27

	животных и птицы				
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	5	Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов.	Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками и анаэробными микробами	5	Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами.	Санитарная оценка мяса и готовых мясopодуKтов, обсемененных сальмонеллами	ПК-1 ПК-27
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	5	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	ПК-1 ПК-27

Таблица 3 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	0,5	Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	Ветсанэкспертиза туш, органов и других продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	0,5	Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.	Исследование лимфатических узлов при ветсанэкспертизе туш.	ПК-1 ПК-27

3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарногигиенические требования к ним.	0,5	Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.	Консервирование мяса низкой температурой. Ветсанэкспертиза мяса на холодильниках. Консервирование мяса посолкой. Ветсанэкспертиза солонины.	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов	0,5	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	0,5	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы.	ПК-1 ПК-27
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	0,5	Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов.	Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса больных животных. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражении отдельных органов	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	0,5	Санитарная оценка мяса и готовых мясопродуктов, обсемененных сальмонеллами.	Санитарная оценка мяса и готовых мясопродуктов, обсемененных сальмонеллами	ПК-1 ПК-27
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	0,5	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	ПК-1 ПК-27

## 7. Лабораторные занятия

Учебным планом по направлению «Продукты питания животного происхождения» в рамках изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проведение лабораторных занятий не предусмотрено.

## 8. Самостоятельная работа бакалавра (таблица 4 а – очная форма, таблица 4 б – заочная форма)

Таблица 4 а

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	14	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условнопатогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	16	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27

Таблица 4 б

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Животные как сырье для мясной промышленности.	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
2.	Раздел 2. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
3.	Раздел 3. Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
4.	Раздел 4. Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов.	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
5.	Раздел 5. Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
6.	Раздел 6. Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27
7.	Раздел 7. Токсикоинфекции, вызываемые условнопатогенной микрофлорой. Пищевые	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27

	токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами			
8.	Раздел 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных	21	Реферат, доклад	ПК-1 ПК-27

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используется рейтинговая система согласно «Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса», в рамках специально разработанного формата. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Практическая работа</i>	<i>6</i>	<i>36</i>	<i>60</i>
<i>ЗаО</i>		<i>24</i>	<i>40</i>
<i>Итого</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

### 10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

#### 10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Основные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. Электрон. дан. Санкт-Петербург: Лань, 2013. 480 с.	ЭБС «Лань»: Режим доступа: по подписке <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP адресов БФ КНИТУ
2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. 120 с.	ЭБС «Университетская библиотека» Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=612989">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=612989</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP адресов БФ КНИТУ

#### 10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Ежкова М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч.1: Санитария и гигиена промышленного производства продуктов животного происхождения: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие Казань: КНИТУ, 2013. 136 с.	ЭБС «Лань»: Режим доступа: по подписке <a href="https://e.lanbook.com/book/73228">https://e.lanbook.com/book/73228</a> . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

### 10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>;

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>;

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>.

Согласовано:

Библиотекарь



А.Г. Латыпова

### 11. Оценочные средства для определения результатов освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

### 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование учебной лаборатории, аудитории, класса	Перечень лабораторного оборудования, специализированной мебели и технических средств обучения
1-8	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (К, 106)	- мультимедийный проектор; - ноутбук; - настенный экран; - акустические колонки; - учебные столы, стулья; - доска; - стол преподавателя.
	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (К, 215)	- персональный компьютер (1); - доска; - учебные столы, стулья; - стол преподавателя

	Комплексная лаборатория анализа нефти и нефтепродуктов (К, 103)	- учебные столы, стулья; колбонагреватель, магнитная мешалка, водяная баня (модель 4301), термометр ТУ 25-11.1645-84, набор лабораторной посуды, ареометры, вискозиметры, прибор КФК, спектрофотометр, микроскоп для кристолоскопии.
--	---	--

### ***13. Образовательные технологии***

1. Лекции. Наряду с традиционными видами лекционных занятий, также используются лекция-визуализация (с использованием различных форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы); лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы – ответы»).

2. Практические занятия (устный опрос, тестирование, собеседование, дискуссия, коллоквиум, рефераты).

3. При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: самообучение (индивидуальная и групповая самостоятельная работа – изучение базовой и дополнительной литературы, подготовка к практическим занятиям).

## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
(наименование дисциплины)

пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ  
(наименование кафедры)

№ п/п	№ раздела внесения изменений	Дата внесения изменений	Содержание изменений	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО
1						
2						