

ГОУ «Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. декана аграрно-технологического  
факультета  А.В. Димогло  
«05» 09 2019 г.

## ***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

на 2019/2020 и 2020/2021 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

***«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ  
КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»***

Специальность:  
36.05.01 «Ветеринария»

Квалификация выпускника: ветеринарный врач

Форма обучения: очная, заочная

(2015 года набора)

---

Тирасполь 2019

Рабочая программа дисциплины Б1.Б.33 «Ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животноводства»

Составитель доцент Е.В. Гроза, Тirasполь: ПГУ, 2019-2020 уч. г., 10 с.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательного базового цикла Б1.Б.33 обучающимся очной и заочной форм обучения по специальности 36.05.01 – «Ветеринария».

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 - «Ветеринария» (Приказ МОиН РФ № 962 от 03.09.2015 г. с изменениями и дополнениями от 13.07.2017 г.).

Составитель:  /Е.В. Гроза, доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель** – освоение учебной дисциплины, формирование знаний, умений, навыков специалиста в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения; оценки качества продукции, безопасного для здоровья людей; формирование знаний по основам ветеринарно-санитарной экспертизы и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

### Задачи:

- изучение категории убойных животных, транспортировку животных на боенские предприятия, предубойный режим содержания животных и основы технологии первичной переработки животных;
- изучение организации и методики ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение мяса;
- изучение морфологического и химического состава мяса, знание изменений, которые происходят в мясе при хранении и знание видовой принадлежности мяса;
- знание ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при инвазионных болезнях, болезнях незаразной этиологии, отравлениях и радиационных поражениях;
- овладеть знаниями об основах технологии, гигиене консервирования мяса и мясопродуктов, производства и ветеринарно-санитарной экспертизе колбас и ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, пищевых яиц и растительных продуктов;
- знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках и правовых основ сертификации пищевых продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животноводства» входит в базовую часть ООП согласно ФГОС-3+ по Ветеринарии.

Для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария подготовки дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животноводства и растениеводства» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися при изучении следующих дисциплин: «Эпизоотология сельскохозяйственных животных», «Паразитология», «ВСЭ».

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-8            | способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; |
| ПК-10           | способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла                                                                     |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### 3.1. Знать:

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по вет.санэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения;
- положение о государственной лаборатории, ветеринарно-санитарную экспертизу на продовольственных рынках;
- ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях;
- ветеринарно-санитарный контроль производства, получения, хранения и транспортировки молока.

- ветеринарно-санитарный контроль рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла;
- ветеринарно-санитарный контроль технологии производства и готовой продукции на мясоперерабатывающих предприятиях;
- ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения;

### 3.2. Уметь:

- проводить лабораторные исследования сырья животного и растительного происхождения, пищевых продуктов;
- осуществлять Государственный ветеринарный надзор за соблюдением правил торговли животными, птицей, мясом, мясопродуктами, рыбой, раками, молоком, молочными продуктами, яйцами, медом, растительными и другими пищевыми продуктами на продовольственном рынке;
- проводить проверки на наличие и правильность оформления ветеринарных сопроводительных документов на животных, птицу, продукцию животного и растительного происхождения, реализуемые на рынке;
- организовать и провести радиологический контроль продукции животного и растительного происхождения в соответствии с "Положением о ветеринарном радиологическом контроле".

### 3.3. Владеть:

- методикой ветеринарно-санитарного контроля продуктов животноводства при транспортировке;
- методиками проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации объектов получения и реализации продуктов животного происхождения;
- методами отбора проб и проведения бактериологических, биохимических, радиологических и других исследований мяса, мясопродуктов, рыбы, молока, молочных продуктов, меда и других пищевых продуктов.

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы обучающихся по семестрам:

| Семестр                    | Трудоёмкость,<br>з.е./часы | Количество часов |        |           |               |                   | Форма итогового<br>контроля |
|----------------------------|----------------------------|------------------|--------|-----------|---------------|-------------------|-----------------------------|
|                            |                            | в том числе      |        |           |               |                   |                             |
|                            |                            | аудиторных       |        |           |               | Самост.<br>работы |                             |
|                            |                            | Всего            | Лекций | Лаб. раб. | Практич. зан. |                   |                             |
| Для очной формы обучения   |                            |                  |        |           |               |                   |                             |
| X                          | 2/72                       | 38               | 18     | -         | 20            | 34                | зачёт                       |
| Итого:                     | 2/72                       | 38               | 18     | -         | 20            | 34                |                             |
| Для заочной формы обучения |                            |                  |        |           |               |                   |                             |
| XII                        | 2/72                       | 10               | 4      | 6         | -             | 58                | зачёт (4)                   |
| Итого:                     | 2/72                       | 10               | 4      | 6         | -             | 58                | 4                           |

### 4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

| №<br>раз-<br>дела | Наименование разделов                                                  | Количество часов |        |                   |        |      |        |      |        |                           |        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-------------------|--------|------|--------|------|--------|---------------------------|--------|
|                   |                                                                        | Всего            |        | Аудиторная работа |        |      |        |      |        | Внеауд.<br>работа<br>(СР) |        |
|                   |                                                                        |                  |        | Л                 |        | ПЗ   |        | ЛР   |        |                           |        |
|                   |                                                                        | очн.             | заочн. | очн.              | заочн. | очн. | заочн. | очн. | заочн. | очн.                      | заочн. |
| 1                 | Ветеринарно-санитарный контроль качества<br>продуктов животноводства.  | 52               | 44     | 14                | 2      | 16   | -      | -    | 4      | 22                        | 38     |
| 2                 | Ветеринарно-санитарный контроль качества<br>продуктов растениеводства. | 20               | 20     | 4                 | 2      | 4    | -      | -    | 2      | 12                        | 20     |
| Итого:            |                                                                        | 72               | 72     | 18                | 4      | 20   | -      | -    | 6      | 34                        | 58+4   |

#### 4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

##### 4.3.1. ЛЕКЦИИ для очной формы обучения

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лекции                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Учебно – наглядные пособия |
|---------------|--------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1             | 1                        | 2           | Значение и задачи ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства. Международная система контроля качества HASSP                                                                                                                                                               | таблицы, плакаты, слайды   |
| 2             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях.                                                                                                                                                                | таблицы, плакаты, рисунки  |
| 3             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства при хранении в холодильных и морозильных камерах.                                                                                                                                                                               | плакаты, рисунки           |
| 4             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.                                                                                                                                                                                                                     | плакаты, слайды            |
| 5             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу. Определение степени свежести и безвредности рыбы.                                                                                                              | плакаты                    |
| 6             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья. | плакаты                    |
| 7             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.                                                                                                                                                                                         | плакаты, слайды            |
| 8             | 2                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства и животноводства на продовольственных рынках.                                                                                                                                                                                  |                            |
| 9             | 2                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.                                                                                                                           |                            |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>18</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |

##### 4.3. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ для очной формы обучения

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лабораторного занятия                                                                                                                                                           | Учебно – наглядные пособия   |
|-------|--------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | 1                        | 2           | Применение международной системы контроля качества HASSP в ПМП.                                                                                                                      | плакаты, рисунки, слайды     |
| 2     | 1                        | 2           | Методика ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях.                                         | плакаты, рисунки             |
| 3     | 1                        | 2           | Методика ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства при хранении в холодильных и морозильных камерах.                                                        |                              |
| 4     | 1                        | 2           | Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов животноводства при транспортировке.                                                                                              |                              |
| 5     | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу. Определение степени свежести и безвредности рыбы. | плакаты, рисунки             |
| 6     | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и                                         | плакаты, рисунки, микроскоп, |

|               |   |           |                                                                                                                                                                                                          |                          |
|---------------|---|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|               |   |           | транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.                                                     | покровные стёкла         |
| 7             | 1 | 2         | Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.                                                                                                | плакаты, рисунки, слайды |
| 8             | 1 | 2         | Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке продуктов животноводства.                                                                                                                            | плакаты                  |
| 9             | 2 | 2         | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства и животноводства на продовольственных рынках. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод, грибов и овощных консервов. | плакаты, рисунки, слайды |
| 10            | 2 | 2         | Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.                                  | плакаты, рисунки, слайды |
| <b>Итого:</b> |   | <b>20</b> |                                                                                                                                                                                                          |                          |

#### 4.3.4. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА для очной формы обучения

| Раздел дисциплины | № п/п | Вид СРС                                                                                                                     | Трудоемкость часов |
|-------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1                 | 1     | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и паразитарных болезнях, не передающихся человеку. | 2                  |
|                   | 2     | Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.                                 | 1                  |
|                   | 3     | Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.                                                      | 1                  |
|                   | 4     | Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.                                    | 2                  |
|                   | 5     | Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.                    | 2                  |
|                   | 6     | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозойной этиологии.                                  | 2                  |
|                   | 7     | Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.                                   | 1                  |
|                   | 8     | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и мяса пернатой дичи.                                                           | 2                  |
|                   | 9     | Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров в хозяйстве.                                             | 2                  |
| 1                 | 10    | Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.                                                                                    | 1                  |
|                   | 11    | Ветеринарно-санитарная экспертиза гусиных и утиных яиц.                                                                     | 1                  |
|                   | 12    | Строение и состав яйца. Микрофлора яйца.                                                                                    | 1                  |
|                   | 13    | Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке продуктов животноводства.                                               | 2                  |
|                   | 14    | Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.                    | 2                  |
| 2                 | 15    | Условия и сроки хранения продукции растительного происхождения.                                                             | 2                  |
|                   | 16    | Требования к рынкам по продаже продуктов растительного происхождения.                                                       | 2                  |
|                   | 17    | Значение качества растительных продуктов в полноценном и здоровом питании человека.                                         | 1                  |

|               |    |                                                                                                                   |           |
|---------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|               | 18 | Методы хранения и транспортировки продукции растениеводства.                                                      | 2         |
|               | 19 | Понятия и значение сублимационной сушки плодовых и ягодных культур.                                               | 1         |
|               | 20 | Сертификация продуктов растениеводства в СНГ, России и Евросоюзе.                                                 | 2         |
|               | 21 | Исследование растительных пищевых продуктов на наличие минеральных удобрений и остаточных количеств ядохимикатов. | 1         |
|               | 22 | Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин.                                                                | 1         |
| <b>ИТОГО:</b> |    |                                                                                                                   | <b>34</b> |

#### 4.3.5. ЛЕКЦИИ для заочной формы обучения

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лекции                                                                                                                                                  | Учебно – наглядные пособия |
|---------------|--------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1             | 1                        | 2           | Значение и задачи ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства. Система международного контроля качества HASSP.                        | таблицы, плакаты, слайды   |
| 2             | 1                        | 2           | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях в т.ч. и на холодильниках. | таблицы, плакаты, рисунки  |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>4</b>    |                                                                                                                                                              |                            |

#### 4.3.6. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ для заочной формы обучения

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лабораторного занятия                                                                                                                                                           | Учебно – наглядные пособия |
|---------------|--------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1             | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.                                                                                                        | плакаты, рисунки, слайды   |
|               | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу. Определение степени свежести и безвредности рыбы. | плакаты, рисунки           |
| 2             | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока.         |                            |
|               | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.                                                                            |                            |
| 3             | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства и животноводства на продовольственных рынках.                                                                     | плакаты, рисунки           |
|               | 1                        | 1           | Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.              |                            |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>6</b>    |                                                                                                                                                                                      |                            |

#### 4.3.7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА для заочной формы обучения

| Раздел дисциплины | № п/п | Вид СРС                                                                                                                     | Трудоемкость часов |
|-------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1                 | 1     | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и паразитарных болезнях, не передающихся человеку. | 3                  |
|                   | 2     | Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.                                 | 3                  |
|                   | 3     | Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.                                                      | 2                  |
|                   | 4     | Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.                                    | 3                  |
|                   | 5     | Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.                    | 2                  |
|                   | 6     | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозойной этиологии.                                  | 3                  |
|                   | 7     | Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.                                   | 3                  |
|                   | 8     | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и мяса пернатой дичи.                                                           | 3                  |
|                   | 9     | Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров в хозяйстве.                                             | 2                  |
| 1                 | 10    | Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.                                                                                    | 3                  |
|                   | 11    | Ветеринарно-санитарная экспертиза гусиных и утиных яиц.                                                                     | 3                  |
|                   | 12    | Строение и состав яйца. Микрофлора яйца.                                                                                    | 3                  |
|                   | 13    | Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке продуктов животноводства.                                               | 3                  |
|                   | 14    | Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.                    | 3                  |
| 2                 | 15    | Условия и сроки хранения продукции растительного происхождения.                                                             | 2                  |
|                   | 16    | Требования к рынкам по продаже продуктов растительного происхождения.                                                       | 2                  |
|                   | 17    | Значение качества растительных продуктов в полноценном и здоровом питании человека.                                         | 2                  |
|                   | 18    | Методы хранения и транспортировки продукции растениеводства.                                                                | 2                  |
|                   | 19    | Понятия и значение сублимационной сушки плодовых и ягодных культур.                                                         | 3                  |
|                   | 20    | Сертификация продуктов растениеводства в СНГ, России и Евросоюзе.                                                           | 3                  |
|                   | 21    | Исследование растительных пищевых продуктов на наличие минеральных удобрений и остаточных количеств ядохимикатов.           | 3                  |
|                   | 22    | Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин.                                                                          | 3                  |
| <b>ИТОГО:</b>     |       |                                                                                                                             | <b>58</b>          |

#### 5. Курсовые работы не предусмотрены учебным планом

#### 6. Образовательные технологии

| Семестр | Вид занятия<br>(Л, ПР, ЛР) | Используемые интерактивные образовательные технологии                                                                                                                | Количество часов |
|---------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| IX      | Лекция                     | Разбор конкретных ситуаций при определении ветеринарно-санитарного качества продукции животноводства и растениеводства. Тематические дискуссии по теме: «ГОСТы и ТУ» | 8                |
|         | ПЗ                         |                                                                                                                                                                      |                  |
|         | ЛР                         |                                                                                                                                                                      |                  |
| Итого:  |                            |                                                                                                                                                                      | 8                |

**7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся включены в ФОС дисциплины.**

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**8.1. Основная литература:**

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник, М.: «Колос», 2000.
2. Перстнёв А.Ф. и др., Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора в ПМР, том - I, II, III, Тирасполь, 2010.

**8.2. Дополнительная литература:**

1. ГОСТ 19792-87. Мед натуральный. Технические условия.
2. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках.
3. ГОСТ 27583-88. Яйца пищевые куриные. Технические условия.
4. Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, с основами технологии продуктов животноводства, М.: Агропроимздат, 1989.
5. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках. 1995.
6. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

**8.3. Программное обеспечение и Интернет - ресурсы:**

**БАЗЫ ДАННЫХ**

1. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека
2. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
3. <http://www.cnsb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
4. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНИКИ**

1. <http://ru.wikipedia.org> Википедия

**ПОИСКОВЫЕ СИСТЕМЫ**

1. <http://www.yandex.ru> Яндекс
2. <http://www.google.ru> Гугл
3. <http://www.rambler.ru> Рамблер

**8.4. Методические указания и материалы по видам занятий** находятся в разработке.

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Аудитория оборудована плакатами, таблицами, рисунками по темам дисциплины.

Оборудование и документация лаборатории городского центрального рынка.

Класс персональных компьютеров, доступ к сети Интернет.

**10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Дисциплина изучается в 1 семестре. В котором предусмотрены 2 контрольных модуля по изученным разделам. Формой промежуточного контроля является зачет в 10 семестре.

**11. Технологическая карта дисциплины**

Курс V группа 506 (АТ15ДР62ВЕ1) семестр 10 (очная форма обучения).

Курс VI группа 66 (АТ15ВР65ВЕ) семестр 12 (заочная форма обучения).

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия: доцент Гроза Елена Викторовна

Кафедра ветеринарной медицины

| Наименование дисциплины / курса                                   | Уровень//ступень образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) | Статус дисциплины в рабочем учебном плане (А, Б, В, Г)* | Количество зачетных единиц / кредитов |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животноводства | специалитет                                                           | А                                                       | 2                                     |

|                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Смежные дисциплины по учебному плану:</b>                                          |
| Внутренние незаразные болезни, эпизоотология, паразитология, патологическая анатомия. |

Студенты, защитившие менее 60% лекций и лабораторных занятий, не допускаются к сдаче зачета. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или лабораторного материала, обязательное выполнение модульных письменных контрольных работ, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных лабораторно-практических занятий.

#### ***12. Содержание и методика проведения выходного контроля (зачета)***

В качестве промежуточного контроля предусмотрены зачет. Зачет проводится в форме устного собеседования.

Составитель:

 /Гроза Е.В., доцент/

**Согласовано:**

И.о. зав. кафедрой ветеринарной медицины

 /Гроза Е.В., доцент/