

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- углубленно ознакомить студентов с общими положениями о судебной ветеринарии: ветеринарным законодательством, правами и обязанностями судебно-ветеринарного эксперта, особенностями судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия, нарушениями в оформлении ветеринарной документации;

- осветить вопросы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии;

- ознакомить студентов с правилами проведения судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к *базовой* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-2	Санитарная микробиология
ПК-10	Ветеринарная санитария

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Производственная (преддипломная) практика
ПК-2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты (работа бакалавра)
ПК-10	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты (работа бакалавра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК- 2 способностью использовать	Этап 1: Нормативную и техническую	Этап 1: Применять нормативную и	Этап 1: Нормативной и технической

<p>нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы Этап 2: Ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы Этап 2: Пользоваться ветеринарными нормами и правилами в своей профессиональной деятельности</p>	<p>документацией, регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами в своей профессиональной деятельности Этап 2: Ветеринарными нормами и правилами в профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно - санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Этап 1: Правила проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения Этап 2: Правила проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления</p>	<p>Этап 1: Проводить лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продуктов не промышленного происхождения Этап 2: Проводить производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов</p>	<p>Этап 1: Навыками проведения контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения Этап 2: Навыками проведения лабораторного и производственного контроля качества сырья для пищевых целей, а также кормов</p>
<p>ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>Этап 1: Правила обработки результатов и правила составления отчетов о выполненном задании Этап 2: Правила по внедрению результатов</p>	<p>Этап 1: Обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию Этап 2: Внедрять результаты исследований и разработок в</p>	<p>Этап 1: Навыками проведения экспериментов по заданной методике Этап 2: Навыками обработки результатов о проведенном эксперименте</p>

	исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	
--	--	--	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр №8	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	22	-	22	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	20	-	20	-
3	Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	2	10	2	10
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	31	-	31
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	21	-	21
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	-	-	зачет	
13	Всего	46	62	46	62

5.

Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Общие положения о судебной ветеринарии	8	6	8	-	-	-	-	-	14	9	-	ОПК-2 ПК-2 ПК-10
1.1	Тема 1 Введение в дисциплину	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК-2 ПК-2 ПК-10
1.2	Тема 2 Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК-2 ПК-2 ПК-10
1.3	Тема 3 Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК-2 ПК-2 ПК-10
1.4	Тема 4 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике	8	-	2	-	-	-	-	-	2	3	-	ОПК-2 ПК-2 ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуаль- ные домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	инфекционных болезней животных												
1.5	Тема 5 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	8	-	2	-	-	-	-	-	2	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.6	Тема 6 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	8	-	2	-	-	-	-	-	2	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.7	Тема 7 Взятие патологоанатомического материала для исследования	8	-	2	-	-	-	-	-	2	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.	Раздел 2 Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	8	6	6	-	-	-	-	-	7	4	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.1.	Тема 8 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.2.	Тема 9	8	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	ОПК- 2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуаль- ные домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных												ПК-2 ПК-10
2.3	Тема 10 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.4	Тема 11 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	8	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.5	Тема 12 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	8	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.6	Тема 13 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	8	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.	Раздел 3 Судебная экспертиза при	8	6	6	-	-	-	-	-	2	6	-	ОПК- 2 ПК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	нарушении технологии переработки мяса												ПК-10
3.1.	Тема 14 Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.2.	Тема 15 Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.3	Тема 16 Мясо птицы	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.4	Тема 17 Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	8	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.5	Тема 18 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	8	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.6	Тема 19 Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	8	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.	Раздел 4 Судебно-ветеринарная токсикология	8	4	-	-	-	-	-	-	8	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.1.	Тема 20 Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	8	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.2.	Тема 21 Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении	8	2	-	-	-	-	-	-	3	-	--	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуаль- ные домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточна я аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	животных ядовитыми веществами												
4.3	Тема 22 Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	8	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
12.	Контактная работа	-	22	20	-	-	2	-	-	-		2	-
12.	Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	10	-	-	31	21	-	-
15.	Всего по дисциплине	-	22	20	-	-	12	-	-	31	21	2	-

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Введение в дисциплину	2
Л-2	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	2
Л-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	2
Л-4	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	2
Л-5	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	2
Л-6	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	2
Л-7	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	2
Л-8	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	2
Л-9	Мясо птицы	2
Л-10	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	2
Л-11	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	2
Итого по дисциплине		Σ22

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	2
ЛР-2	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	2
ЛР-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	2
ЛР-4	Взятие патологоанатомического материала для исследования	2
ЛР-5	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	2
ЛР-6	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	2
ЛР-7	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	2
ЛР-8	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов	2

	техническим требованиям действующих нормативных документов	
ЛР-9	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	2
ЛР-10	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	2
Итого по дисциплине		$\Sigma 20$

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)

1. Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия.
2. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при асфиксии и кахексии.
3. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур.
4. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия.
5. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при нарушении содержания и эксплуатации животного.
6. Правила направления на судебно-ветеринарное исследование биологического материала.
7. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики).
8. Судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса.
9. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
10. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов.
11. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
12. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
13. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.
14. Принципы судебно-ветеринарной экспертизы отравлений животных, их причины и классификация.
15. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных.
16. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение.
17. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями.
18. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях.
19. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами.

20. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами.

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено РПД)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено РПД)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Введение в дисциплину	Введение в дисциплину «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»	2
2.	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	2
3.	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	2
4.	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	2
5.	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	2
6.	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	2
7.	Взятие патологоанатомического материала для исследования	Взятие патологоанатомического материала для исследования	2
8.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	2
9.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	3
10.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	2
11.	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и	2

	переработки	промышленной переработки	
12.	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	2
13.	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	3
14.	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	3
Итого по дисциплине			Σ31

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Жаров, А.В. Судебная ветеринарная медицина [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Жаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 464 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45681>.

2. Жаров, А.В. Патологическая анатомия животных [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Жаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 608 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12985>.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703>.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта).

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

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru/>

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178 Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-2	Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	
ЛР-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	
ЛР-4	Взятие патологоанатомического материала для исследования	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	

			доска)
ЛР-5	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)
ЛР-6	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)
ЛР-7	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)
ЛР-8	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)
ЛР-9	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)
ЛР-10	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)

			доска)	
--	--	--	--------	--

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (стационарный или переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран) и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения с возможностью использования мультимедиа (ноутбук, средства звуковоспроизведения).

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Разработала:

Л.Н. Трушина