

**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: заочная

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 судебно-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 нормативную и техническую документацию, регламенты,	Этап 1: Нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологически	Этап 1: Применять нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-	Этап 1: Нормативной и технической документацией, регламентами, санитарно-эпидемиологическими

<p>санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>е правила и нормы Этап 2: Ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>эпидемиологическое правила и нормы Этап 2: Пользоваться ветеринарными нормами и правилами в своей профессиональной деятельности</p>	<p>правилами и нормами в своей профессиональной деятельности Этап2: 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 неперомышленного 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 неперомышленного 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 исследований и разработок в</p>	<p>Этап 1: Обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию Этап 2: Внедрять результаты исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной</p>	<p>Этап 1: Навыками проведения экспериментов по заданной методике Этап 2: Навыками обработки результатов о проведенном эксперименте</p>

	области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	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 № 9		Семестр №10	
				КР	СР	КР	СР
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Лекции (Л)	8	-	6	-	2	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	8	-	6	-	2	-
3	Практические занятия (ПЗ)	2	-	-	-	2	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	20	-	-	-	2	18
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	63	-	-	39	-	24
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	5	-	-	3	-	2
11	Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	-	-	-		зачет	
13	Всего	108	-	12	42	10	44

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	9	4	2	-	-	-	-	-	18	3	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.1.	Тема 1 Введение в дисциплину	9	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.2.	Тема 2 Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	9	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.3.	Тема 3 Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	9	-	2	-	-	-	-	-	2	3	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.4.	Тема 4 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных	9	2	-	-	-	-	-	-	4	-	-	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
1.5	Тема 5 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.6	Тема 6 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
1.7	Тема 7 Взятие патологоанатомического материала для исследования	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.	Раздел 2 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	9	2	4	-	-	-	-	-	21	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.1.	Тема 8 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.2.	Тема 9 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	9	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)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.3	Тема 10 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш	9	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.4	Тема 11 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	9	-	2	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.5	Тема 12 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	9	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
2.6	Тема 13 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	9	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
	Контактная работа	-	6	6	-	-	-	-	-	39	3	-	
	Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Объем дисциплины в семестре	-	6	6	-	-	-	-	-	39	3	-	
3.	Раздел 3 Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса	10	2	-	2	-	-	-	-	14	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.1	Тема 14	10	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	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)	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
	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки												ПК-2 ПК-10
3.2	Тема 15 Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	10	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.3	Тема 16 Мясо птицы	10	-	-	-	-	-	-	-	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	10	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.5	Тема 18 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	10	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
3.6	Тема 19	10	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	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)	индивидуальные домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса												ПК-2 ПК-10
4.	Раздел 4 Судебно-ветеринарная токсикология	10	-	2	-	-	-	-	-	10	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.1.	Тема 20 Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	10	-	2	-	-	-	-	-	4	2	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.2.	Тема 21 Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	10	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
4.3	Тема 22 Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	10	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ОПК- 2 ПК-2 ПК-10
12.	Контактная работа	-	2	2	2	-	2	-	-	24	2	2	-
12.	Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-
15.	Всего по дисциплине	-	8	8	2	-	20	-	-	63	5	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 при профилактике инфекционных болезней животных	2
Л-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	2
Л-4	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	2
Итого по дисциплине		$\Sigma 8$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных	2
ЛР-2	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	2
ЛР-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	2
ЛР-4	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	2
Итого по дисциплине		$\Sigma 8$

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	2
Итого по дисциплине		$\Sigma 2$

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 РУП)

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Введение в дисциплину	Введение в дисциплину	2
2.	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного	4
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 профилактике инфекционных болезней животных	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней	4

		животных	
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	4
11.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	4
12.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов	4
13.	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных	4
14.	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки	4
15.	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса	2
16.	Мясо птицы	Мясо птицы	2
17.	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов	2

18.	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных	2
19.	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	2
20.	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	4
21.	Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами	4
22.	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование	2
Итого по дисциплине			Σ63

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;

- методические указания по выполнению практических (семинарских) 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 заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания 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
ЛР-2	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска)	«JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178
ЛР-3	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер,	Open Office Лицензия на право использования программного

			интерактивная доска)	обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-4	Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная 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.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки:

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Разработал(и): *Л.Н. Трушина*