

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.05.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ В ЛАБОРАТОРНЫХ  
УСЛОВИЯХ**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

### 1. Цели освоения дисциплины

- ознакомить студентов с базовыми данными современного ветеринарно-санитарного контроля в лабораторных условиях биологии и экологии;
- раскрыть их фундаментальное значение;
- показать роль ветеринарно-санитарного контроля в современном мире.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	История ветеринарии
ПК-4	Санитарная микробиология

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Ветеринарное предпринимательство
ПК-4	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Ветеринарное предпринимательство

### 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**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	<i>Знать:</i> -методы представления и описания результатов проектной деятельности. <i>Уметь:</i> -использовать методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта. <i>Владеть:</i> принципами, методами и требованиями, предъявляемыми к проектной работе

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p><i>Знать:</i> -как прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. <i>Уметь:</i> -обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; -проверять и анализировать проектную документацию. <i>Владеть:</i> -расчетом качественных и количественных результатов, сроков выполнения проектной работы.</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p><i>Знать:</i> -требования к результатам реализации проекта. <i>Уметь:</i> -организовывать проведение профессионального обсуждения проекта, участвовать в ведении проектной документации. <i>Владеть:</i> -управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; -распределением заданий и мотивацией к достижению целей.</p>

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i>  -современныесредстваиспособыдезинфекции,дезинсекцииидератизациинабоенскихиперерабатывающихпредприятиях,нормативно-техническиедокументывобластиветеринарно-санитарнойоценкииконтроляпроизводствабезопаснойпродукцииживотноводства,пчеловодства,водногопромыслаикормов,атакжепродуктоврастительногопроисхождения.</p> <p><i>Уметь:</i>  -проводитьветеринарнуюсанитарнуюэкспертизуподконтрольнойпродукциидляопределенияихпригодностикиспользованияпищевые,кормовыеидругиецелигидробионты.</p> <p><i>Владеть:</i>  -основнымипонятиямиитерминамивобластиоценкикачествапродуктовубояживотных,иххимическийсостав,пищевуюценность,факторы,формирующиекачество.</p>
--	---	--

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> как проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов.</p> <p><i>Уметь:</i> -осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах;- вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; -давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p> <p><i>Владеть:</i> -методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
--	---	--

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> -технический отбор проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p> <p><i>Уметь:</i> -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности.</p> <p><i>Владеть:</i> -навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации.</p>
--	---	--

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 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**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		132		132
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	12	132	12	132

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы							Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	задания (контрольные самостоятельные)	подготовка к занятиям	
Тема 1. Территория лаборатории	3	2					8		ПК-4.1, УК-2.1
Тема 2. Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений	3		2				8	8	ПК-4.1, ПК-4.2, УК-2.2, УК-2.3
Тема 3. Санитарно-бытовые помещения	3		2					6	ПК-4.1
Тема 4. Правила приема патологического и других	3							4	ПК-4.3

материалов на исследование													
Тема 5. Правила работы во вскрывочной	3								4				ПК-4.1
Тема 6. Правила работы в виварии	3	2	2						4				УК-2.1, ПК-4.2, ПК-4.1
Тема 7. Оборудование и инвентарь бокса	3								8				ПК-4.1
Тема 8. Режим работы в боксе	3								10				УК-2.2
Тема 9. Подразделение бактериологической диагностики	3								12				ПК-4.1
Тема 10. Подразделение по диагностике вирусных болезней	3								12				УК-2.3
Тема 11. Подразделение серологической диагностики	3								12				ПК-4.1
Тема 12. Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы	3								12				УК-2.2
Тема 13. Паразитологический отдел	3								12				ПК-4.2
Тема 14. Химико-токсикологический и биохимический отделы	3								12				
<b>Контактная работа</b>	3	4	6							2			х
<b>Самостоятельная работа</b>	3								10 6	26			х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	3	4	6						10 6	26	2		х
<b>Всего по дисциплине</b>		4	6						10	26	2		

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Территория лаборатории	Территория лаборатории	8



2	Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений	Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений	8
3	Оборудование и инвентарь бокса	Оборудование и инвентарь бокса	8
4	Режим работы в боксе	Режим работы в боксе	10
5	Подразделение бактериологической диагностики	Подразделение бактериологической диагностики	12
6	Подразделение по диагностике вирусных болезней	Подразделение по диагностике вирусных болезней	12
7	Подразделение серологической диагностики	Подразделение серологической диагностики	12
8	Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы	Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы	12
9	Паразитологический отдел	Паразитологический отдел	12
10	Химико-токсикологический и биохимический отделы	Химико-токсикологический и биохимический отделы	12
Всего			106

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 17.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

- тематическое содержание дисциплины

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

Анализатор качества молока «Клевер 1», трихинеллоскоп «Стейк», цифровой трихинеллоскоп «Partner», дозиметр гамма-излучений ДБГ- 06Т, рН – метр, люминоскоп «Филин», ионометрический измеритель «Статус-2», нитрат-тест с электродами для измерения рН молока, рН-мяса

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант+ .

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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

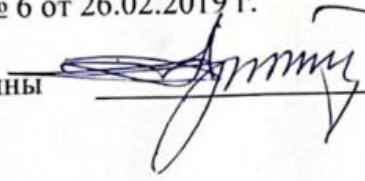
Разработал(и):

Профессор, д.с/х.н.  Ляпин О.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

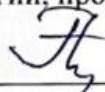
Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



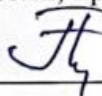
Тайгузин Рамиль Шамильевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич