

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.10.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих
предприятиях**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная

1. Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» являются:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции ;

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Основы рационального питания
ПК-12	Основы физиологии

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
ПК-12	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

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
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и	Этап 1: Методы обеззараживания и утилизации	Этап 1: Проводить ветеринарный предварительный	Этап 1: Способностью обобщать научную информацию

<p>зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции. Этап 2: Научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов Этап 2: Давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования Этап 2: Навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>
<p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>Этап 1: Методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию Этап 2: Методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций,</p>	<p>Этап 1: Проводить экспериментальные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы Этап 2: Давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при</p>	<p>Этап 1: Проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия. Этап 2: Навыками проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>

	токсикозов и других пищевых отравлений.	хранении и транспортировке.	

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» составляет 5 зачетных единиц (180 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 №6		Семестр №7	
				КР	СР	КР	СР
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Лекции (Л)	6	-	4	-	2	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	8	-	6	-	2	-
3	Практические занятия (ПЗ)	2	-	2	-	-	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	2	20	-	-	2	20
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	129	-	56	-	73
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		9	-	4	-	5
11	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	-		экзамен	
13	Всего	22	158	12	60	10	98

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 Заготовка и транспортировка птицы.	6	2	4	2	-	-	x	-	28	3	-	ПК-10 ПК-12
1.1.	Тема 1 Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	6	2	2	2	-	-	x	-	6	2	-	ПК-10 ПК-12
1.2.	Тема 2 Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	6	-	2	-	-	-	x	-	6	1	-	ПК-10 ПК-12
1.3.	Тема 3 Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих	6	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10 ПК-12

№ 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
	предприятиях.												
1.4.	Тема 4 Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	6	-	-	-	-	-	x	-	6	-	-	ПК-10 ПК-12
1.5.	Тема 5 Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	6	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10 ПК-12
2.	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.	6	2	2	-	-	-	x	-	28	1	-	ПК-10 ПК-12
2.1.	Тема 6 Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	6	2	2	-	-	-	x	-	5	1	-	ПК-10 ПК-12

№ 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
2.2.	Тема 7 Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	6	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10 ПК-12
2.3.	Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	6	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-10 ПК-12
2.4.	Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	6	-	-	-	-	-	x	-	4	-	-	ПК-10 ПК-12
2.5.	Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	6	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10 ПК-12
2.6.	Тема 11	6	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетений
			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
	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.												ПК-12
3.	Контактная работа	6	4	6	2	-	-	x	-	-	-	-	-
4.	Самостоятельная работа	6	-	-	-	-	-	x	-	56	4	-	-
5.	Объем дисциплины в семестре	6	4	6	2	-	-	x	-	56	4	-	-
6.	Раздел 3 Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	2	2	-	-	-	-x	-	20	5	-	ПК-10 ПК-12
6.1.	Тема 12 Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим	7	2	2	-	-	-	x	-	10	5	-	ПК-10 ПК-12

№ 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
	предприятиям.												
6.2.	Тема 13 Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	10	-	-	ПК-10 ПК-12
7.	Раздел 4 Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	53	-	-	ПК-10 ПК-12
7.1.	Тема 14. Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	ПК-10 ПК-12
7.2.	Тема 15 Дезинфекция инвентаря, тары и	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	ПК-10 ПК-12

№ 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
	оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.												
7.3.	Тема 16 Дезинвация на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	ПК-10 ПК-12
7.4.	Тема 17 Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	ПК-10 ПК-12
7.5.	Тема 18 Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	ПК-10 ПК-12
7.6.	Тема 19	7	-	-	-	-	-	x	-	8	-	-	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
	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.												ПК-12
7.7	Тема 20 Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	7	-	-	-	-	-	x	-	5	-	-	ПК-10 ПК-12
8.	Контактная работа	7	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
9.	Самостоятельная работа	7	-	-	-	-	20	-	-	73	5	-	-
10.	Объем дисциплины в семестре	7	2	2	-	-	22	-	-	73	5	-	-
11.	Всего по дисциплине	-	6	8	2	-	22	-	-	129	9	-	-

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	2
Л-2	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	2
Л-3	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	2
Итого по дисциплине		Σ6

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	2
ЛР-2	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	2
ЛР-3	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	2
ЛР-4	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	2
Итого по дисциплине		Σ8

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	2
Итого по дисциплине		Σ2

5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрено РУП)

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов)

1. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
2. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.
3. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
4. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя птицы при инфекционных болезнях
6. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

7. Технологические условия хранения продуктов убой птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

8. Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.

9. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

10. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

11. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

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.	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	1. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	6
2.	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	1. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	6
3.	Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	1. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5
4.	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	1. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	6
5.	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	1. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	5
6.	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	5
7.	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	1. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	5
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инфекционных болезнях.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инфекционных болезнях.	4
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инвазионных болезнях	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инвазионных болезнях	4
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой	5

	птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	
11.	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	1.Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	5
12.	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	1.Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	10
13.	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	10
14.	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	8
15.	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	8
16.	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	8
17.	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	8
18.	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	8
19.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	1.Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	8
20.	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	1.Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	5
Итого по дисциплине			Σ129

6.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. 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, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

2. 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>.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства [Текст] : учебник для вет. вузов и фак. / Ред.:Х.С.Горегляд. - Л. : Колос, 1974. - 616 с.

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	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	. 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	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-3	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-4	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран), укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов).

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 набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализиро-

ванной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

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 промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

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

Разработал(и): А.А. Торшков