

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.11 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

**Квалификация выпускника магистр**

**Форма обучения очная**

### 1. Цели освоения дисциплины

-научиться правильно использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-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 Б1.О.11 Производственный ветеринарно-санитарный контроль относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-5	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПК-4	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра) Производственная (преддипломная) практика
ПК-4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра) Производственная (преддипломная) практика

### 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)
--------------------------------	--	--

<p>ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p><i>Знать:</i> Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p><i>Уметь:</i> Пользоваться программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ</p> <p><i>Владеть:</i> Современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов</p>
	<p>ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p><i>Знать:</i> Новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работу со специализированными информационными базами данных</p> <p><i>Уметь:</i> Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p><i>Владеть:</i> новыми информационными технологиями для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работой со специализированными информационными базами данных</p>

<p>ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p><i>Знать:</i>  Навыки работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, системы управления базами данных, информационно-поисковые системы в Интернете</p> <p><i>Уметь:</i>  Работать с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами</p> <p><i>Владеть:</i>  Навыками работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
---	--	---

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания</p>	<p><i>Знать:</i>  Современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правил содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля</p>
---	--	---

	<p>животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских химико-перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>Пользоваться современным методомиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации; решать правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; применять правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТРТС, СНИП, ВТп безопасности и качеству</p>
--	---	---

		<p>сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>Современными методиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации, направленными на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профиля; правовыми и социальными вопросами природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правилами содержания и кормления животных, перечнем зоонозных болезней, их профилактики и мер борьбы, требования ТРТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного</p>
--	--	---

		<p>промыслаикормов,атакжепродуктоврастительногопроисхождения;правилапроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыбезопасностисырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождениясельскохозяйственные,дикиеипромысловыеживотные,птицы,пчелы,рыба,гидробионтыидругиеобъектыморскогоиречногопромыслаиконтролякачествапродуктовпитанияживотногопроисхождения;профилактическиемероприятияпопредотвращениюзоонозов;современнымисредствамииспособамидезинфекции,дезинсекцииидератизациибоевскихимясоперерабатывающихпредприятий;нормыиправилапоорганизациииконтролютранспортировкиживотных,сырья,продукцииживотногопроисхождения,продукциипчеловодстваиводногопромысла;биологиейижизненнымицикламивозбудителейинфекционныхиинвазионныхболезнейживотныхиптиц,втомчислеопасныхдлячеловека,атакжефакторами,благоприятствующи ихраспространению;основнымипонятиямиитерминами вобластиоценкикачествапродуктовубояживотных,иххимическогоосостава,пищевойценности,факторами,формирующиикачество</p>
--	--	--



<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы</p>	<p><i>Знать:</i> Современное лабораторное оборудование; информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, соответствие проектно-нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимы рабочих параметров во всех звеньях переработки животноводческого сырья;</p> <p><i>Уметь:</i> Работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектно-нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических</p>
---	--	--

	<p>технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, после убоя ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> Работой на современном лабораторном оборудовании, технологией самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профиля; информацией о носителях профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных; оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимам рабочих параметров всех звеньев</p>
--	---	---

		переработки животноводческого сырья; организацией контролем погрузкой и транспортировкой убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; бактериологический анализ мяса мясных продуктов;
--	--	---

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, 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; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения</p>	<p><i>Знать:</i> Составление отчетной документации, методы самоорганизации и самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов</p>
---	---	---

	<p>ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> Составлять отчетную документацию; организовывать проведение просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку; отбирать пробы, консервировать материал для транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> Методами составления отчетной документации, способностью к самосовершенствованию и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов,</p>
--	--	--

		<p>проведения биохимических и бактериологических исследований и животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; 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>
--	--	--

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.11 Производственный ветеринарно-санитарный контроль составляет 7 зачетных (ые) единиц (ы) (ЗЕ), (252 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	Семестр №2		Семестр №3	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	18		18			
Лабораторные работы (ЛР)	68		34		34	
Практические занятия (ПЗ)	16				16	
Семинары (С)						
Курсовое проектирование (КП)						
Самостоятельная работа		144		90		54

Промежуточная аттестация	6		2		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт		Экзамен	
Всего	108	144	54	90	54	54

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Характеристика убойных животных и современные требования предъявляемые им	2	2	4					10			ОПК-5.3, ОПК-5.1, ПК-4.1, ПК-4.2
Тема 2. Приёмка и предубойный осмотр животных на боенском предприятии; Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях ;Убой и переработка сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи.	2	2	4								ОПК-5.1, ОПК-5.2, ПК-4.3
Тема 3. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта	2	2	2					10			ПК-4.1, ОПК-5.3, ОПК-5.1

Тема 4. Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи, птицы	2	2	2					6			ОПК-5.3, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при инвазионных болезнях	2	2	2					6			ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при незаразных болезнях и отклонениях от норм	2		4					8			ПК-4.3, ПК-4.2, ПК-4.1
Тема 7. Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях	2		2					10			ОПК-5.1, ОПК-5.3, ОПК-5.2
Тема 8. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на перерабатывающих предприятиях	2	2	4								ОПК-5.2, ПК-4.3
Тема 9. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Прием, предубойное содержание и предубойная полготовка	2	2	2					10			ОПК-5.3, ПК-4.2
Тема 10. Общие сведения об проводимых мероприятиях	2	2	2					8			ОПК-5.3, ПК-4.1, ОПК-5.2





Тема 20. Основные условия хранения продуктов убоя с/х животных, птицы на перерабатывающих предприятиях	3		4	2				8			ОПК-5.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ПК-4.3
<b>Контактная работа</b>	3		34	16						4	х
<b>Самостоятельная работа</b>	3							54			х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	3		34	16				54		4	х
<b>Всего по дисциплине</b>		18	68	16				144		6	

### 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.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Характеристика убойных животных и современные требования предъявляемые им	- виды транспорта при перевозке животных - ветеринарно-санитарные правила при перевозке животных	10
2	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта	10
3	Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи, птицы	- особенности строения мяса дикой и пернатой дичи; - особенности строения мяса птицы	6
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при инвазионных болезнях	- ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях; - отличительные признаки от нормы	6

5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при незаразных болезнях и отклонениях от норм	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при незаразных болезнях и отклонениях от норм	8
6	Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях	Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях.	10
7	Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка	Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка.	10
8	Общие сведения об проводимых мероприятиях	-дезинфекция; -дезинсекция; -дератизация.	8
9	Назначение дезинвазии и методы проведения. Дератизация на перерабатывающих предприятиях. Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию. Виды дератизации	- методы проведения дезинвазии; - комплекс мероприятий включаемых в дератизацию	10

10	Дезинвазия на перерабатывающих предприятиях. Правила проведения дезинвазии на перерабатывающих предприятиях	- дезинвазия на перерабатывающих предприятиях - правила поведения дезинвазии на перерабатывающих предприятиях	12
11	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на перерабатывающих предприятиях.	- дезинфекция инвентаря на перерабатывающих предприятиях - дезинфекция тары на перерабатывающих предприятиях - дезинфекция оборудования на перерабатывающих предприятиях	10
12	Дератизация на перерабатывающих предприятиях.	Дератизация на перерабатывающих предприятиях	12
13	Профилактика заболеваний людей.	-основные мероприятия направленные на профилактику	4
14	Основные мероприятия по борьбе с болезнями животных и птиц	-основные мероприятия направленные на борьбу с болезнями животных и птиц	6
15	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных ж/д	ветеринарно-санитарные правила перевозки животных ж/д	6
16	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных воздушным транспортом	-ветеринарно-санитарные правила перевозки животных воздушным транспортом	8
17	Основные условия хранения продуктов убоя с/х животных, птицы на перерабатывающих предприятиях	-основные условия хранения продуктов убоя с/х животных, птицы на перерабатывающих предприятиях	8
Всего			144

## **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>

2. Крупальник, В. Л. Ветеринарная санитария на объектах ветеринарного надзора : учебное пособие / В. Л. Крупальник. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49927>

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

1. Заболотных, М. В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / М. В. Заболотных, Е. В. Шмат. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-643-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113351>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

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

Тематическое содержание дисциплины;

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

## **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**

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

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

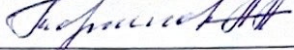
2. MS Office

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

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 - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982)

Разработал(и):

Профессор, д.б.н.  Торшков А.А.

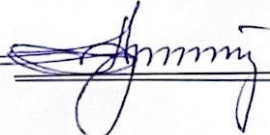
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 11 от 25.01.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 07.02.2020 г.

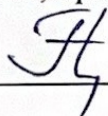
Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.11 Производственный ветеринарно-санитарный контроль 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