

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции» является получение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Задачи предмета:

- уметь осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов животноводства,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме,
- устанавливать морфологические признаки болезни,
- знать экологически безопасные технологии утилизации трупов и хозяйственного использования вторичного сырья,
- знать судебную ветеринарно-санитарную экспертизу для проведения в необходимых случаях экспертизы.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции» относится к базовой части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1.	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК 1).		Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная

			<p>экспертиза продуктов убоя птицы</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных</p> <p>Зооантропонозные болезни</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>
2	<p>Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК 3).</p>		<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p> <p>Определение фальсификата мясного сырья и молока</p> <p>Производственная практика</p>
3	<p>Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования</p>		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных</p> <p>Программные статистические комплексы</p>

	<p>при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК 4).</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Определение фальсификата мясного сырья и молока Преддипломная практика</p>
4	<p>Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК 5).</p>	<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Информационные технологии в пищевой промышленности Программные статистические комплексы Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя</p>

		<p>птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Производственная практика</p>
5	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК 6).</p>	<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p>

			<p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p> <p>Зооантропонозные болезни</p>
	<p>Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности (ПК 1).</p>		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p> <p>Определение фальсификата мясного сырья и молока</p>
7	<p>Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК 2).</p>		<p>Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных</p> <p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Производственная практика</p>
8	<p>Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p>		<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов</p> <p>Ветеринарно-санитарная</p>

	<p>при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК 4).</p>		<p>экспертиза промысловых животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Зооантропонозные болезни Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Определение фальсификата мясного сырья и молока Преддипломная практика</p>
9	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК 8).</p>		<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов</p>

		<p>пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Определение фальсификата мясного сырья и молока</p>
	<p>Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК 9).</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p>

			Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Определение фальсификата мясного сырья и молока Преддипломная практика
	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК 12).		Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства и птицеводства Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Определение фальсификата мясного сырья и молока

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК 1. Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК 3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК 4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и

использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК 5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК 6. Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ПК 1. Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности

ПК 2. Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- планирование, организацию и экономику ветеринарных мероприятий, организацию ветеринарного надзора, ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство;
- ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных грузов;
- методы защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;
- лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Уметь:

- применять полученные знания на практике;
- проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов животных;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Владеть:

- знаниями особенностей проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продукции животноводства и растительных пищевых добавок;
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	144	72	72	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	36	18	18	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	108	54	54	-	-
Самостоятельная работа (всего)	111	54	57	-	-
Контроль	33	18	15	-	-
Общая трудоемкость час	288	144	144	-	-
зач.ед.	8	4	4	-	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	38	20	18	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	10	10	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	28	10	18	-	-
Самостоятельная работа (всего)	219	72	147	-	-

Контроль		31	16	15	-	
Общая трудоемкость	час	288	108	180	-	-
зач.ед.		8	3	5	-	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		1	2	3	4	
Аудиторные занятия (всего)	30	15	15	-	-	
В том числе:	-	-	-	-	-	
<i>Лекции</i>	10	5	5	-	-	
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-	
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-	
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	20	10	10	-	-	
Самостоятельная работа (всего)	239	125	114	-	-	
Контроль	19	4	15	-		
Общая трудоемкость	час	288	144	144	-	-
зач.ед.		8	4	4	-	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Безопасность пищевых продуктов	Понятие безопасность пищевых продуктов. Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.
2.		Продовольственная безопасность. Понятие, сущность, пути достижения
3.	Системы обеспечения безопасности пищевых продуктов	Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
4.	Загрязнители пищевых продуктов	Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов животного происхождения. Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов
5.		Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения
6.		Опасность отравления, меры профилактики. Токсичные элементы. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химического и биологического происхождения
7.		Пищевая интоксикация. Ботулизм
8.		Термины и определения. Источники радиоактивности. Воздействие радиации на организм человека. Гигиенический контроль пищевых добавок

9.		Мясное сырье, мясные продукты, экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности
10	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции
11		Продукция растительного происхождения, применение экологичных упаковочных материалов
12		Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Безопасность пищевых продуктов	8	-	24	-	24	7	63
2.	Системы обеспечения безопасности пищевых продуктов	8	-	24	-	24	7	63
3.	Загрязнители пищевых продуктов	12	-	36	--	39	12	99
4.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	8	-	24		24	7	63

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Безопасность пищевых продуктов	5		5	-	36	8	54
2.	Системы обеспечения безопасности пищевых продуктов	5	-	5	-	36	8	54
3.	Загрязнители пищевых продуктов	-	-	9	--	72	7	88
4.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	-	-	9		75	8	92

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Безопасность пищевых продуктов	2		5	-	62	2	71
2.	Системы обеспечения безопасности пищевых продуктов	3	-	5	-	63	2	73
3.	Загрязнители пищевых продуктов	2	-	5	--	55	7	69
4.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	3	-	5		59	8	75

продуктов							
-----------	--	--	--	--	--	--	--

5. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	
1.	1	Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.	12	
2.		Продовольственная безопасность	12	
3-4	2	Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья	12	
		Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	12	
5	3	Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов	5	
6		Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения	5	
7		Токсичные элементы	5	
8		Пищевая интоксикация. Ботулизм	6	
9-		Источники радиоактивности.	Гигиенический контроль пищевых добавок	5
11				Экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности
12		Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции	12	
13	Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.	12		

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.	2
2		Продовольственная безопасность	3
3-4	2	Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья	3
		Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	2
5	3	Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов	2
6		Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения	1
7		Токсичные элементы	2
8		Пищевая интоксикация. Ботулизм	1

9-11		Источники радиоактивности.	1
		Гигиенический контроль пищевых добавок	1
		Экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности	1
	4	Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции	4
12		Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.	5
13			

Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.	2
2		Продовольственная безопасность	3
3-4	2	Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья	3
		Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	2
5	3	Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов	1
6		Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения	1
7		Токсичные элементы	2
8		Пищевая интоксикация. Ботулизм	
9-11		Источники радиоактивности.	
	Гигиенический контроль пищевых добавок	1	
	Экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности		
	4	Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции	2
12		Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.	3

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.
- Информационные стенды.
- Микроскопы биологические.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение.

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.allvet.ru,
5. www.glossary.ru,
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
7. <http://www.uchvuz.ru>
8. <http://www.veterinarka.ru>
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : Учебное пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; Под общей ред. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 320 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1740-7. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465093&idb=0
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : Учебное

- пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 80 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2258-6. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465053&idb=0
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы [Текст] : Учебное пособие. - М. : Изд-во РУДН, 2016. - 225 с. - ISBN 978-5-209-07445-8 : 144.16.
 4. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс] : Учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]; Под ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб. : Издательство "Лань", 2017. - 508 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2778-9. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464928&idb=0
 5. Смолякова Л.А. Микробиология кожевенно-мехового, эндокринного сырья и кишечных продуктов [Текст] : Учебно-методическое пособие / Л.А. Смолякова, И.Н. Шарова. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 19 с. - ISBN 978-5-209-09008-3 : 31.78.
 6. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических тропических плодов и орехоплодных [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 239 с. : ил. - ISBN 978-5-209-06357-5 : 236.18.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и лабораторных занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.

Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачёта/экзамена по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Петров А.К.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.